

INFORMATORE ECONOMICO

RASSEGNA DI ECONOMIA GROSSETANA

NUMERO 2

GIUGNO-SETTEMBRE
1982

Pubblicità inferiore al 70%
Spedizione in abbonamento
postale Gruppo IV

PERIODICO DELLA CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA DI GROSSETO

In questo numero:

- La nuova Giunta camerale
- Il progetto Farma-Merse
- Olio di oliva
- Ellicoltura
- Prospettive per un aeroscalo
- Attività fieristiche
- Un maremmano alla presidenza dell'U.N.I.R.E.

N. INV.
2406

PER GR OS 1377-1984



Le foto che pubblichiamo
in questo numero sono
della
FOTOTECA E.P.T. - GROSSETO
della
AGENZIA FOTOGRAFICA B.F.
Grosseto

Elaborazione grafica
e impaginazione
PATRIZIA LOTTINI

La stampa de
LA POLIGRAFICA GROSSETO
Via Cesare Battisti, 79

INFORMATORE ECONOMICO

periodico della Camera di Commercio
Industria Artigianato e Agricoltura di
Grosseto

DIRETTORE

Achille Giusti

DIRETTORE RESPONSABILE

Luciano Spaziani

COMITATO DIRETTIVO

Eliseo Martelli
Antonio Concialini
Franco Giachi
Agostino Barbi
Ivo Maccherini
Michele Pala
Carlo Pellegrini
Raffaello Picchi

REDAZIONE

Fulvio Ciucchi
Umberto Corsi
Nerio Maestrelli

DIRETTORE AMMINISTRATIVO

Franco Righini

SEGRETARIA

Patrizia Lottini

Nuova Serie - Anno V

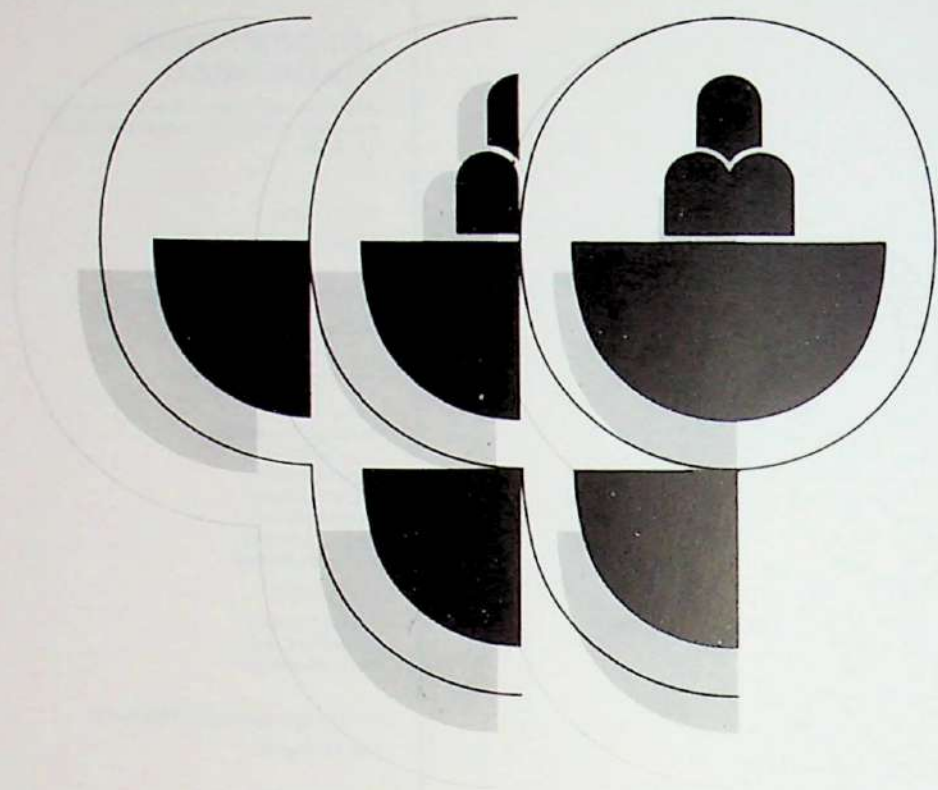
Pubblicità inferiore al 70%
Spedizione in abb. post. Gruppo IV
Abbonamento anno 1982 L. 2.500
Un numero separato » 500

Condizioni di abbonamento ai periodici camerali

Movimento Anagrafico mensile	L. 7.000
Elenco ufficiale dei Protesti Cambiari (quindicinale)	» 15.000
Listino mensile dei Prezzi all'ingrosso	» 3.000
Listino settimanale delle Quotazioni di Mercato	» 3.000
Abbonamento cumulativo	» 25.000

Per gli abbonamenti si prega di effettuare il
relativo versamento sul c/c della C.C.I.A.A.
di Grosseto n. 11165586. Indicare la causa-
le del versamento stesso e l'indirizzo preciso
dell'abbonamento.

Per inserzioni pubblicitarie rivolgersi alla
Direzione Amministrativa della Rivista.



MONTE DEI PASCHI DI SIENA

Banca fondata nel 1472

Istituto di Credito di Diritto Pubblico

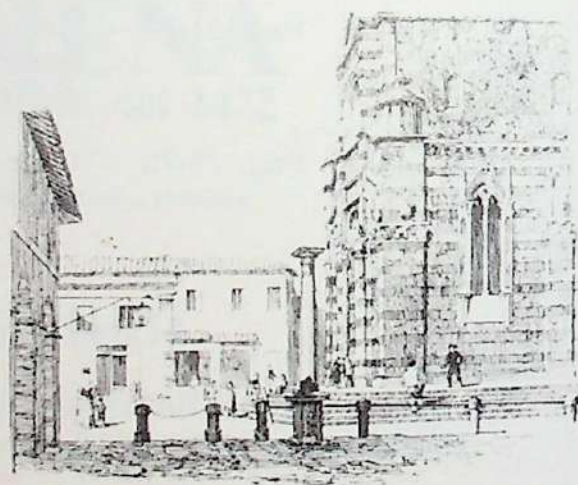
420 filiali

Uffici di rappresentanza all'estero:
Francoforte, Londra, New York, San Paolo, Singapore.

Corrispondenti in tutto il mondo.

INDICE

- Pag. 7-12 - La nuova Giunta camerale
di Achille Giusti
- Pag. 13-32 - Il progetto Farma-Merse
per l'irrigazione del
comprensorio grossetano
di Antonio Dr. Vistoli
- Pag. 35-42 - Olio di oliva
alimento e medicamento
di Publio Viola
- Pag. 45-50 - Elicicoltura
un futuro per l'economia
di Mario Daffara
- Pag. 53-59 - Prospettive per un aeroscalo
di Nerio Maestrelli
- Pag. 61-73 - Attività fieristica
occasione in più per il turismo
di Patrizia Lottini
- Pag. 75-79 - Un maremmano alla presidenza
dell'U.N.I.R.E. - Raffaello Picchi



Il ritardo con cui è stata convocata, per l'insediamento, questa Giunta, non è dipeso dalla mia volontà ma da alcuni perfezionamenti apportati dal Prefetto al primo Decreto di nomina del nuovo Organo che risulta definitivamente formato nell'attuale composizione.

Solo oggi siamo pertanto in grado di iniziare la nostra attività ed io penso che il modo migliore per farlo sia quello di ringraziare la Giunta uscente per la serietà e la sensibilità con cui ha affrontato, in sette anni di impegno, i vecchi ed i nuovi problemi economici delle nostre comunità.

Un particolare pensiero di ringraziamento e di solidarietà vorrei rivolgerlo al Cav. G. Battista Barco ed al Sig. Lazzi Giovanni per la saggezza con cui hanno caratterizzato la loro presenza nella passata gestione; una saggezza che ha indubbiamente contribuito a farci superare momenti di difficoltà consentendoci di assicurare una buona presenza nei confronti del mondo esterno.

Un analogo pensiero vorrei rivolgerlo al personale che, pur tra le inevitabili frizioni, ha saputo far fronte e rispondere in maniera adeguata alle sollecitazioni ed alle richieste che la Giunta uscente via via gli ha sottoposto.

Sette anni di bilancio a pareggio ed un volume di attività di tutto rispetto, non rappresentano solo l'eredità di una gestione sana, ma sono anche la dimostrazione che è ancora possibile, in quest'Italia, amministrare in maniera seria e consapevole.

Si volta pagina, quindi, e desidero farlo con un saluto e un augurio alla nuova Giunta, soprattutto ai nuovi venuti che sono il Dr. Martelli Eliseo ed il Rag. Agostino Barbi. Due unità importanti che per la loro preparazione ed il loro titolo di rappresentatività, qualificando ulteriormente il nostro Organo esecutivo, ne allargano le prospettive e ne potenzieranno anche l'incisività.

Benvenuti fra noi e, sono consapevole, che non vi sarà difficile inserirvi in quel clima di amicizia e di collaborazione che ha sempre caratterizzato l'operato della Giunta in questi ultimi anni.

Ho parlato di difficoltà e vorrei iniziare con la loro puntualizzazione perchè, tutto sommato, io penso che è con queste che saremo chiamati a misurarci nei prossimi tempi.



La Camera di Commercio di Grosseto, come d'altra parte tutte le Camere di Commercio d'Italia ha vissuto, vive e certamente vivrà una delicata congiuntura di carattere legislativo e politico.

Il ritardo ormai pluri-decennale che si registra nella riforma delle Camere di Commercio, le annuali diatribe legate ai ritardi ed alla precarietà dei finanziamenti, la mancata delimitazione di un preciso spazio di azione per l'Ente camerale, proprio in un momento in cui una serie di nuove realtà istituzionali periferiche si sentono legittimate a fare promozione economica, sono solo alcune di queste difficoltà e solo alcuni dei motivi che sono all'origine della delicata congiuntura che siamo costretti ad attraversare.

Anche il modo con cui si è svolto e sta andando avanti il processo di decentramento della 382 è momento di preoccupazione. Ed anche se mi rendo conto che il terreno diventa squisitamente politico, rimangono comunque incomprensibili certi comportamenti delle autorità regionali che stanno portando avanti il decentramento senza tener conto della Camera di Commercio; un Ente che da sempre ha esercitato, anche se con alterne fortune, la rappresentatività dell'economia periferica e con cui è opportuno entrare in contatto, se la volontà vera è quella di stabilire un proficuo rapporto con l'economia locale, con la sua continua evoluzione, con la sua sempre pressante e nuova richiesta.

Queste difficoltà anche se hanno condizionato, a volte fortemente, la presenza dell'Ente sulla scena economico-sociale della nostra Provincia in questi ultimi anni, non le hanno tuttavia impedito di fare, attraverso una stretta collaborazione con tutte le categorie, con l'Ente locale, con le varie istituzioni e con molti Istituti bancari, risposte valide alle complesse e a volte disperate domande formulate dalle diverse realtà locali. Ecco perchè sono convinto di poter tranquillamente consigliare di insistere su questa direzione, potenziando, semmai, le capacità reali della Camera al fine di trasformarla sempre più in uno strumento di supporto alla crescita ed allo sviluppo delle specifiche economie locali.

- * Conferma dunque delle linee di impegno tese ad agevolare, con la partecipazione ai Confidi o con interventi diretti, l'accesso al credito per gli artigiani, commercianti, agricoltori e per gli operatori della piccola industria;
- * conferma degli impegni verso tutte quelle iniziative promozionali orientate a valorizzare e salvaguardare la produzione della Maremma, con particolare riferimento alla sua produzione agricolo-alimentare;
- * conferma della necessità di approfondimento e di studio per la messa a punto di una valida proposta turistica e per lo sviluppo di tutte le problematiche connesse con la realizzazione dell'invaso Farma-Merse che richiedono a tutti una maggiore attenzione in termini di preparazione professionale, di costituzione di un Ente Fiera e di un Consorzio di tutela, diffusione e commercializzazione della nostra futura produzione;



- * conferma, infine, di quell'azione di pressione nei confronti del Governo nazionale, Regionale e locale per una sollecita civile soluzione di quei problemi infrastrutturali e per la creazione di quei servizi che vanno: dalla viabilità trasversale e longitudinale, ai collegamenti ferroviari con i porti tirrenici e l'entroterra padano; dall'assetto della fascia costiera, ai collegamenti aerei; dalla metanizzazione ad una più reale impostazione dei problemi del Monte Amiata; dalla irrigazione, alla carenza delle industrie di trasformazione, per non parlare poi della zona espositiva, del Centro affari, del potenziamento del commercio con l'estero, dell'orientamento scolastico e della qualificazione professionale di tutti gli operatori economici.

Ma accanto a queste conferme, sarà opportuno che la Giunta che oggi si insedia punti senza mezzi termini a prefigurare il ruolo futuro che l'Ente sarà chiamato a svolgere con l'avvento della riforma. Un impegno questo che non potrà prescindere da un collegamento più sereno con l'Ente Regione e l'Unione regionale delle Camere di Commercio, ma che dovrà comunque trovare il suo campo d'azione principale a livello della nostra provincia, dove si tratterà di ripensare ed innovare le funzioni e le capacità della Camera per trasformarla, come ho già detto, sempre più in un reticolo istituzionale di supporto serio alla crescita economica delle nostre economie locali. Avviare questo ripensamento che in verità a Grosseto non parte da zero ma già conosce significative esperienze avviate, vuol dire trovarci di fronte impegni di lavoro e di riflessione che ci consentano di calibrare una valida presenza in tre precise direzioni: la prima nei confronti delle autonomie locali, la seconda nei confronti della imprenditoria locale, la terza nei confronti dei servizi reali da fornire alle imprese.

- * Nei confronti delle autonomie locali a cui il decentramento ha già dato molte competenze in alcuni settori strategici della nostra economia, basti pensare all'agricoltura, all'artigianato, al commercio, al turismo, alle fiere e mercati, alla gestione del territorio, la Camera di Commercio dovrà presentarsi come soggetto attivo di ogni iniziativa economica, assicurando una funzione di riferimento, di stimolo e di servizio. Su questo tipo di realtà e offrendo ogni collaborazione possibile all'Ente locale, la Camera di Commercio dovrà porsi nella posizione e nella condizione di poter svolgere una azione diretta:

§ al perfezionamento di analisi congiunturali,

§ allo svolgimento di alcuni servizi alle autorità locali come la tenuta del Registro delle Imprese, la fornitura di informazio-



ni statistiche e di una azione di supporto alla pianificazione commerciale,

§ alla messa a punto di analisi dei comportamenti e degli interventi di spesa degli Enti locali, con riferimento alla gestione del territorio e della protezione ambientale,

§ al concorso con l'Ente locale nella formazione e gestione di infrastrutture di servizio.

** La seconda linea di azione, che è poi quella indicata in direzione di quella imprenditoria locale che in questi ultimi tempi anche da noi ha fatto registrare un aumento di vitalità, richiede che la Camera di Commercio si ponga come sede e momento di coordinamento unitario facilitando e curando:*

§ lo sviluppo delle forme associative, dando maggior rilievo e importanza al movimento cooperativo;

§ l'assistenza agli imprenditori locali sui problemi di evoluzione economica e tecnologica nei diversi settori;

§ le analisi dei punti e dei momenti di crisi dell'economia locale.

Ma è sul programma operativo per fornire servizi reali alle imprese che la Camera di Commercio dovrà concentrare ogni sforzo. La esperienza vissuta in questi anni ha dimostra-

to come lo sviluppo delle economie locali sia strettamente legato alla disponibilità o meno di fornire servizi reali alle imprese. Informazioni economiche, formazione, documentazione tecnica, informazione sui mercati, servizi di pubblicità, forme di tutela e di valorizzazione dei prodotti, sono richieste che gli operatori maremmani formulano con una sempre maggiore insistenza senza poter ricevere risposte adeguate.

E non ci si dovrà nascondere le difficoltà di movimento che incontreremo in questo campo, un campo complesso in termini di piste da seguire, ma che ci consiglia di muoverci anche se per piccoli passi verso:

- § la formazione manageriale,
- § informazioni sui mercati interni ed esteri,
- § realizzazione di mercati creditizi e finanziari a rilevanza locale,
- § una maggiore incidenza e impegno della Camera nelle infrastrutture maggiori come i porti, i centri commerciali, l'aeroporto civile, l'autoporto, le aree attrezzate, il centro affari, il mercato agro-alimentare e nelle infrastrutture minori come i servizi di informatica, che andranno pur essi potenziati e la eventuale creazione di una Borsa merci,
- § un'azione, infine, sui mercati italiani ed esteri con potenziamento del Consorzio Grosseto Export.

La definizione dei campi di iniziativa brevemente accennati pone delicati problemi. Mi rendo conto che sarà necessario dar luogo ad un maggiore approfondimento sui temi di lavoro indicati. Del resto queste mie brevi ipotesi intendono essere più uno stimolo ad una comune discussione che un programma predefinito di azione e di iniziativa che avremo tempo di perfezionare.

Alla nuova Giunta, al nuovo Consiglio di Amministrazione, al nuovo Collegio dei Revisori e soprattutto al personale che vorremmo un pò più unito ed entusiasta, il compito di ogni approfondimento per dar luogo a quel processo di innovazione e di modernizzazione del ruolo della Camera che la prossima riforma sicuramente dovrà prevedere.

In chiusura vorrei rivolgere a nome della Giunta, al Prefetto di Grosseto, al Presidente dell'Amministrazione Provinciale, al Sindaco del Capoluogo, ai Sindaci della provincia, ai Presidenti delle Intercomunali, alle Autorità, a tutti i rappresentanti delle categorie ed alla stampa, un saluto cordiale insieme alla conferma di disponibilità dell'Ente ad operare per il bene della nostra gente.

ACHILLE GIUSTI

Presidente Camera di Commercio di Grosseto

DR. ANTONIO VISTOLI

FARMA - MERSE

• Progetto di irrigazione
del comprensorio grossetano



La Maremma Grossetana sta avviandosi verso un'ulteriore fase d'evoluzione economica e sociale che dà continuità a quel lungo e travagliato processo storico della sua redenzione e della sua valorizzazione: l'estesa trasformazione irrigua dei suoi terreni attraverso l'impianto del Farma-Merse costituisce infatti un nuovo sostanziale passo avanti per il consolidamento, l'intensificazione e lo sviluppo dell'esercizio agricolo, faticosamente inseritosi nel tempo nel contesto della sua generale economia.

A ciò si aggiunge un non trascurabile apporto all'economia agricola anche per la provincia di Siena che, con lo stesso impianto, vedrà pienamente valorizzata ed adeguatamente utilizzata, una consistente aliquota delle sue limitatissime disponibilità di terreni di pianura.

Su entrambi i comprensori sopra indicati le infrastrutture necessarie ad una più intensa attività produttiva e ad una più soddisfacente vita sociale possono dirsi ormai complete e sufficienti. Non vi può essere quindi dubbio che l'irrigazione costituisca il mezzo più efficace per esaltare ulteriormente la produttività dell'agricoltura di queste zone e per rendere attuale la potenziale produttività del terreno e degli ingenti capitali pubblici, e privati, investiti nell'agricoltura di questo territorio negli ultimi decenni.

Questo intervento costituirà un determinante ed incisivo potenziamento ed estendimento di quanto, attraverso un processo di massima utilizzazione possibile delle scarse risorse attualmente disponibili, si è venuto evolvendosi da tempo con l'intervento di operatori agricoli singoli od associati (impianti irrigui privati e consortili).

Si creeranno così le condizioni necessarie per quell'indispensabile ammodernamento agricolo che trascende dal semplice interesse della popolazione insediata in questo territorio, giacchè si contribuisce a dare completamento all'opera di riforma e di sviluppo agricolo, incremento al reddito Regionale e nazionale e ampliamento diretto o indiretto alle possibilità occupazionali.

È noto infine che gli incrementi di produzione conseguibile con l'irrigazione sono tanto più elevati quanto maggiore è l'insufficienza di acque meteoriche durante il ciclo vegetativo delle colture.

Anche sotto questo aspetto pertanto, l'estensione dell'irrigazione in Maremma appare, più che altrove, giustificata da una maggiore convenienza economica.

L'irrigazione renderà possibile in Maremma il ridimensionamento della cerealicoltura e l'introduzione o l'estensione di altre colture, in conformità delle esigenze di mercato e dei consumi del Paese, consentirà, soprattutto, un incremento delle produzioni zootecniche, particolarmente della carne, di cui l'Italia è fortemente deficitaria. A questo obiettivo contribuiranno anche le notevoli produzioni di cereali foraggeri che verranno a realizzarsi nel comprensorio. Notevole impulso avranno anche le colture industriali e quelle ortofrutticole.

Infine, parallelamente allo sviluppo delle industrie agrarie, l'irrigazione determinerà anche lo sviluppo di tutte le altre attività, sia perchè essa comporta un maggior impiego di mezzi produttivi, sia perchè, l'accresciuto benessere degli agricoltori, influirà sul volume delle vendite dei più svariati prodotti.

In Maremma il problema dell'irrigazione non è però risolvibile con le acque di falda o con l'utilizzazione delle acque fluenti in estate dei corsi d'acqua. Ad esempio le fluenze estive del fiume Ombrone, che è il corso d'acqua della Maremma con maggiori portate perenni, sono già utilizzate dal Consorzio di Bonifica di Grosseto e consentono di irrigare circa 3400 ettari, cifra che, pur essendo consistente, non è certamente determinante agli effetti di una incisiva valorizzazione dell'intero territorio grossetano.

Così dicasi per gli altri fiumi e torrenti che solcano il comprensorio maremmano.

La risoluzione integrale dell'approvvigionamento irriguo potrà quindi trovarsi solo nella realizzazione di grandi invasi che raccolgono i deflussi invernali e poi in estate a disposizione per l'irrigazione.

Pertanto, la realizzazione degli invasi sul Merse e sul Farma rappresenta il mezzo più idoneo per risolvere in modo sostanziale il problema irriguo dell'intera pianura grossetana in destra e in sinistra d'Ombrone e del territorio della Valle del Bruna da Ribolla fino al mare e di alcune zone limitrofe come le pianure del Quadrone, Aratrice e Litiano che, anche se fisicamente separate, rappresentano una continuazione della precedente pianura. Oltre a questo grande comprensorio grossetano gli invasi sul Merse e sul Farma daranno come già premesso la possibilità di irrigare nel Senese i piani di Rosia lungo l'asta del Merse fino in prossimità di Ponte a Macereto.



Vicende anteriori al progetto

In tale contesto di necessità e di motivazioni, nel 1967 l'Ente Maremma provvedeva a redigere il primo progetto di massima che curato lungo il suo iter burocratico dall'E.T.S.A.F., succeduto al predetto Ente, otteneva le necessarie approvazioni per giungere, alla fine del 1980, alla fase iniziale della sua realizzazione.

Tale iniziativa trae origine da numerosi studi condotti in diverse epoche per l'utilizzazione delle acque del Merse, del Farma, del Gonna ecc. Il primo studio compiuto dall'Ing. Omodeo risale al 1931. A questo fecero seguito nel 1936 il progetto della Selt-Valdarno, nel 1949 quello della Soc. Alta Merse, nel 1954 ancora il progetto della Selt-Valdarno ed uno dell'Ing. Bronzini. Infine, nel 1955 quello del Dr. Del Paglia.

Tutti i progetti prevedevano la formazione di un grosso invaso sul fiume Merse collegato ad altri serbatoi minori su altri corsi d'acqua, per l'utilizzazione promiscua dell'acqua a scopo irriguo e per la produzione di energia elettrica.

Nel 1961 l'Ente Maremma, in considerazione del parere preferenziale per il progetto dell'Ing. Bronzini, dal Consiglio Superiore del Ministero dei Lavori Pubblici, presentò un proprio piano tecnico economico tendente ad ottenere il subentro nella progettazione e la concessione delle acque del Farma e del Merse per l'utilizzazione delle medesime a scopi irrigui.

Il progetto definitivo, in base al quale l'opera ha ottenuto l'approvazione ed il finanziamento iniziale, porta la data del 15 luglio 1967.

Caratteristiche fondamentali del progetto

a) Capacità dell'invaso e destinazione delle acque

Allo scopo di avere sottomano un quadro sinottico dell'intera opera si riportano qui di seguito i dati caratteristici più salienti.

L'invaso principale sarà realizzato lungo l'asta del fiume Merse in località Pian Ferrale in Comune di Monticiano dove, con la costruzione di una diga in terra a gravitazione lunga circa 400 m. e con una altezza media sul piano di posa di 37 m., avente un nucleo centrale ad alta impermeabilità, verrà realizzato un invaso della capacità totale di 143 milioni di metri cubi.

Coopereranno al riempimento dell'invaso Merse, specialmente negli anni di minori precipitazioni anche la diga prevista sul torrente Farma che, secondo il progetto di massima, avrà una lunghezza di 85 metri e un'altezza di 24, capace di invasare un volume di acqua di 2 milioni di metri cubi.

A differenza della diga sul Merse, essa verrà realizzata in calcestruzzo armato e scaricherà al di sopra del coronamento l'eccedenza di acqua utilizzabile durante le piene più consistenti.

Stessa fine avrà la traversa sul torrente La Gonna, anche essa tracimabile, dell'altezza di 2 metri sul fondo d'alveo e dello sviluppo longitudinale di metri 30.

Le acque del Farma e de La Gonna verranno convogliate all'invaso Merse attraverso una galleria che partirà da quello stesso invaso e terminerà sulla sponda sinistra del torrente Gretano, penetrando in essa per mezzo di imbocchi a vortice in due punti di affioramento, risalendo in senso inverso sino al serbatoio principale di accumulo. È chiaro che tale operazione di impinguamento verrà eseguita nei periodi in cui il serbatoio non è utilizzato per l'irrigazione e che la quantità di acqua che dovrà integrare quella del Merse varierà a seconda delle precipitazioni nei rispettivi bacini imbriferi.

L'acqua invasata sul Merse verrà condotta per mezzo di una galleria lunga circa 12 km., del diametro di m. 2,70 con una portata di 15 mc. al secondo, in un primo bacino sussidiario a quota mt. 240,00 s.l.m. che dovrebbe servire ad alimentare una centrale elettrica per produrre energia utilizzando una cadente di circa 100 m.

Tale impianto restituirà l'acqua in un secondo bacino a quota mt. 130 s.l.m. dal quale avranno inizio le condotte in pressione a servizio delle varie zone e comizi in cui il comprensorio sarà suddiviso.

La capacità del bacino sul Merse al massimo invaso assoluto è di 143 milioni di mc. di cui 96 disponibili per l'irrigazione, 19 per riserva e restituzione come verrà meglio precisato in seguito, 28 per il contenimento delle piene che possono avvenire quando l'invaso conterrà il volume di esercizio di 115 milioni di mc.

Questa funzione regolatrice delle piene che è in grado di esercitare la diga sul Merse, ha una influenza decisiva sulle massime piene dell'Ombro, quando esse diventino pericolose e possono provocare esondazioni nella pianura grossinata ed in particolare nella città di Grosseto.

Togliere dalla portata massima dell'Ombro (2500-3000 metri cubi al secondo) un'aliquota di 1000 mc. secondo, significa ridurla di un terzo e cioè tagliare quel colmo di piena che è sempre la causa delle esondazioni dei corsi d'acqua.

Tale disponibilità idrica avrà la seguente utilizzazione:

- 85.000.000 mc. sono destinati all'irrigazione della pianura grossetana;
- 8.000.000 mc. formano la dotazione necessaria per l'irrigazione della pianura di Rosia in territorio senese;
- 2.000.000 mc. rappresentano la dotazione suppletiva al Consorzio di Bonifica Grossetana necessaria per l'esercizio del comprensorio irriguo dal medesimo gestito.

In totale pertanto verranno utilizzati per l'irrigazione per gli scopi indicati 95.000.000 di mc. di acqua.

I restanti 19.000.000 di mc. serviranno per la restituzione all'alveo del Merse e del Farma e conseguentemente dell'Ombrone per assicurare una portata costante anche nei periodi di magra, per garantire le concessioni in atto, per coprire le perdite e per assicurare l'invaso minimo del lago.

b) Delimitazione del comprensorio irriguo

I comprensori sottesi all'impianto avranno una estensione stimabile sin d'ora in 33.500 Ha. in provincia di Grosseto e 3500 in provincia di Siena.

Il territorio in provincia di Grosseto sotteso all'irrigazione interessa i Comuni di Grosseto, Gavorrano, Roccastrada, Castiglione della Pescaia e Civitella Paganico.

In territorio senese invece il comprensorio interessa i Comuni di Sovicille ed in piccola parte Murlo e Monticiano.

La delimitazione comprensoriale comunque sarà definitivamente individuata in seguito sulla base della giacitura del terreno, dalle esigenze idriche e dalla quota sul livello del mare dei terreni da servire con la massima economicità gestionale e che al momento per la zona grossetana può essere indicata in 90 mt. s.l.m.

Sulla scorta delle indagini eseguite per aggiornare le varie situazioni è emersa la necessità di proporre alcune modifiche al comprensorio originario, escludendo quelle zone non suscettibili di essere convenientemente irrigate (ad esempio il padule di Castiglione della Pescaia) ed integrandole con altre aree a più marcata vocazione irrigua (territori in sinistra d'Ombrone e zone di Quadrone e Aratrice a cavallo dei Comuni di Roccastrada e Civitella Paganico).

c) Sistema di distribuzione delle acque

Per garantire la predetta massima economicità gestionale si è data fondamentale importanza al funzionamento a gravità dell'impianto previsto per l'intero comprensorio grossetano.

Infatti, l'acqua che servirà per irrigare verrà prelevata da un bacino di oscillazione e di compenso con presa di alimentazione primaria posto a quota 130 s.l.m. in prossimità di Poggio Linari in Comune di Roccastrada.

Per valutare l'aspetto economico basta considerare che il risparmio energetico annuale, quando l'acqua sarà pienamente utilizzata, ammonterà a circa 15 milioni di kwh. che ai costi attuali corrisponde a circa 750 milioni di lire. Inoltre, si deve tener conto di un possibile sfruttamento idroelettrico consentito dalla entità del corpo d'acqua e dal salto piezometrico di circa 100 m.

A tale scopo infatti può essere destinata tutta la disponibilità di 15 mc. di acqua all'uscita della galleria a quota 238 per essere poi restituita al bacino di compenso posto a quota 130 come prima accennato.

Cose queste che nella particolare contingente carenza energetica rivestono una non trascurabile importanza.

La disponibilità di acqua a gravità indirizza decisamente la scelta verso i sistemi distributivi in grado di esplicitare la loro piena efficienza col massimo contenimento dei consumi idrici (pioggia, sorso, goccia).



La distribuzione a valle della vasca di compenso avverrà a mezzo di una serie di reti tubate a circolazione forzata realizzate ad anelli chiusi multipli che determineranno così al loro interno i diversi distretti comiziali.

Successivamente, a mezzo di reti distributive, verrà provveduto alla destinazione dell'acqua alle singole utenze, per l'utilizzo delle apparecchiature adacquatrici che l'utenza stessa riterrà più opportuno adottare.

d) Dotazione idrica unitaria e corpo d'acqua

La ventennale esperienza irrigua ha confermato la piena rispondenza della teoria climatologica che stabilisce per il nostro ambiente un deficit idrico massimo mensile di 150 m/m.

Ne discende che la dotazione idrica unitaria continua mensile è di lt/sec. 0,5625 ad ettaro dominato.

Poiché l'irrigazione annuale interesserà il 70% della superficie dominata, la dotazione idrica unitaria continua sarà di lt/sec. 0,3937 ad Ha. irrigabile.

Prevedendo infine un esercizio irriguo di 16 ore giornaliere la dotazione idrica unitaria risulterà essere di 0,590 lt/sec. Ha. irrigato.

Non potendo ovviamente assegnare ad ogni utenza una portata così modesta, occorre determinare quale dovrà essere il corpo d'acqua minimo più idoneo a soddisfare l'esigenza di ogni singolo agricoltore.

Premesso quanto sopra riteniamo che il corpo d'acqua minimo sufficiente a servire una unità di superficie (appezzamento – campo – squadro ecc.) debba essere stimato in via prudenziale tra i 10 e i 15 lt/sec.

Con tale quantità d'acqua sarà infatti possibile irrigare appezzamenti della dimensione di 25/30 m. di larghezza e 250/300 m. di lunghezza, oppure alimentare apparecchiature ad acquatrici più automatizzate quali quelle a richiamo idrodinamico.

Da quanto sopra ne consegue che le aziende per ottenere l'assegnazione di un corpo d'acqua debbono avere una superficie irrigabile compresa tra i 26 e i 36 ettari. Aziende di più ampia estensione avranno una assegnazione di corpi d'acqua proporzionali alla superficie, viceversa aziende aventi dimensioni inferiori al minimo sopra indicato godranno dell'acqua a turno nell'ambito di un singolo corpo d'acqua.



4) Assetto agricolo attuale del comprensorio irriguo

Gli ordinamenti produttivi della zona grossetana come pure quelli della piana di Rosia in provincia di Siena pur essendosi notevolmente e positivamente modificati in questi ultimi decenni sono oggi ancora lontani purtroppo da rappresentare il punto di arrivo di una agricoltura competitiva.

Infatti dagli ordinamenti prettamente estensivi degli anni 50 e 60 si è passati ad ordinamenti più articolati negli anni 70 specie nelle aziende a conduzione familiare.



Se facciamo eccezione delle poche aziende che già oggi dispongono di risorse idriche ove vengono coltivate piante industriali quali la barbabietola da zucchero e il pomodoro, nonché il mais particolarmente e significativamente nell'area senese, la coltura prevalente è tutt'ora rappresentata dalla cerealicoltura tradizionale (grano, orzo, avena ecc.) e da pochi erbai e pratipascoli che specie in questi ultimi anni trovano scarso utilizzo a causa del diminuito patrimonio zootecnico in conseguenza dello scarso reddito offerto dagli allevamenti bovini.

Le colture arboree pur essendo presenti in un certo numero di aziende complessivamente rappresentano una entità di poca importanza se escludiamo i piccoli impianti a carattere familiare e quelli di poche aziende a carattere industriale.

Le colture intercalari a semina estiva non sono presenti ad eccezione delle aziende provviste di qualche risorsa idrica. In queste da anni è iniziata la coltivazione di piante da orto e industriali, creando i presupposti per la commercializzazione degli ortaggi e delle frutta nelle centrali ortofrutticole e nei conservifici, ed il rifornimento degli zuccherifici che sono presenti nella regione toscana (Cecina, Castiglion Fiorentino, ecc.).

Da una indagine compiuta nel 1980 dall'Ente di Sviluppo e riferita al 31 dicembre 1979, su una superficie catastale complessiva di 16.514 ettari, che costituiscono 510 aziende ricadenti nel comprensorio grossetano sotteso all'impianto del Merse, attualmente provviste di risorse idriche con le quali sono stati irrigati, in misura più o meno soddisfacente, 4.115 ettari, è emersa la ripartizione colturale sottoelencata.

La bassa percentuale della superficie irrigata è conseguenza della modesta dotazione idrica delle singole aziende.

La ripartizione delle colture praticate sui 12.399 ettari non irrigati risulta essere la seguente:

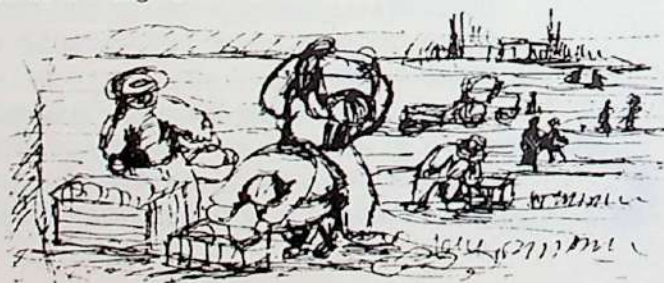
- cereali	39%
- girasole	10%
- foraggiere	30%
- colture arboree	9%
- altre colture	5%
- tare aziendali	7%

Mentre la ripartizione percentuale delle colture praticate sui 4.115 ettari sottoposti a irrigazione è la seguente:

- foraggiere (medica, erbai, mais, sorghi)	32,1%
- mais e sorgo da granella	25,6%
- colture industriali (pomodoro, bietola)	19,0%
- colture frutticole	7,2% (*)
- colture da orto (escluso pomodoro da industria)	5,2%
- vigneti	1,4%
- altre	3,5%
- tare aziendali	6,0%

(*) Il dato riguardante la frutticoltura comprende gli intensi ed estesi investimenti frutticoli delle aziende agricole maremmane (ex Gabellieri).

Tale dato, pertanto non rappresenta la media generale riferita a tutto il complesso delle aziende sottoposte a indagine.



Non disponiamo di dati analitici relativi alla ripartizione percentuale delle colture nelle aziende ricadenti nel comprensorio sprovviste di risorse idriche, qualora si provvedesse a rilevare la percentuale delle singole colture, pensiamo che queste denuncerebbero un aumento sensibile dei cereali da granella, una diminuzione delle foraggere, una lieve maggiore presenza del girasole, (unica coltura da rinnovo possibile nei terreni asciutti) e l'assenza di piante orticole da pieno campo e di piante industriali.

5) Considerazioni generali circa il futuro assetto agricolo del comprensorio irriguo

È noto che l'attendibilità delle previsioni diminuisce con l'aumentare del tempo di riferimento e con l'aumentare del numero di fattori da esaminare.

Nel nostro caso l'oggetto della previsione riguarda l'assetto dell'agricoltura dopo che l'irrigazione si sarà estesa a tutto il comprensorio.

Di conseguenza, come tempo di riferimento si dovrà ragionevolmente pensare che sia necessario lasciar passare ancora una decina di anni, prima che l'acqua del Merse possa essere resa completamente disponibile e quindi totalmente utilizzata da tutti gli agricoltori del comprensorio.

Per quanto concerne le variabili da inserire nella previsione il loro numero è molto elevato.

Pertanto una previsione dell'assetto agricolo che verrà ad assumere l'intero territorio comprensoriale quando l'irrigazione sarà entrata totalmente in funzione, è molto difficile da farsi anche in relazione dei lunghi anni che ci separano da tale evento.

Se consideriamo inoltre il rapido evolversi delle tecniche colturali e produttive e le mutevoli esigenze di mercato, le previsioni appaiono ancor più problematiche.

Pur pensando che difficilmente potranno ripetersi le condizioni che si sono verificate nei 4.115 ettari risultati irrigui nella indagine del 1980, potremmo, come prima ipotesi, assumere quale elemento di riferimento una ripartizione colturale di quel tipo.

In tale ipotesi, almeno per i primi anni è prevedibile che dei 37.000 ettari sottoposti ad irrigazione saranno effettivamente irrigati ogni anno circa il 60% e quindi 21.100 ettari.

Su questi, seguendo detta ipotesi avremo:

- foraggiere (medica, mais, sorgo)	33% Ha. 6.963
- mais - sorgo da granella	27% Ha. 5.697
- colture industriali (pomodoro-barbabietole)	20% Ha. 4.220
- colture frutticole	5% Ha. 1.055
- colture da orto (escluso pomodoro da industria)	5% Ha. 1.055
- vigneti	1% Ha. 211
- altre colture	3% Ha. 633
- tare	6% Ha. 1.266

Su queste cifre possiamo formulare le seguenti considerazioni. Perchè la superficie investita a foraggi raggiunga l'estensione indicata, sarebbe necessario poter ritornare ad una zootecnia molto diffusa e remunerativa, dovremmo pensare ad allevamenti di una certa consistenza, razionalmente condotti in strutture poco costose, meccanizzate il più possibile, dove l'alimentazione sia imperniata sul silomais.

Relativamente alle colture dei cereali da granella in regime irriguo (mais - sorghi) riteniamo che non sia difficile raggiungere la ampiezza prevista sia perchè rappresentano produzioni di cui il nostro Paese e l'intera comunità sono deficitari ed anche perchè queste colture sono di facile realizzazione, altamente meccanizzabili e che offrono un reddito non trascurabile.

A nostro avviso le uniche strutture che dovranno affiancare l'estendimento e l'incremento di dette produzioni sono rappresentate da alcuni centri di essiccazione e stoccaggio dislocati nella Maremma Grossetana in quanto la produzione Senese potrebbe essere valorizzata dall'esistente impianto di Sovicille gestito in forma cooperativa.

Per quanto si riferisce alle colture industriali, pur considerando che al momento le due colture più rappresentative della nostra zona - barbabietola e pomodoro - attraversano un momento di difficoltà di mercato, non possiamo non ritenere le due colture da rinnovo fondamentali anche per il futuro.

Per il pomodoro da industria, che al momento in Provincia di Grosseto ha raggiunto una produzione di circa Q.li 600.000, dei quali circa il 60% viene trasformato dal Conalma e la restante produzione viene assorbita da stabilimenti privati locali e conservifici della Campania, non si intravedono ulteriori possibilità di estendimento di questa coltura.

Quanto sopra in considerazione non solo della alta incidenza della mano d'opera ma anche in relazione alla entrata nel Mec di altri Paesi Mediterranei.



Infatti le produzioni attuali sono condizionate dall'intervento Comunitario oggi esistente.

Per i motivi sopraesposti riteniamo che l'attuale struttura cooperativa esistente possa essere eventualmente potenziata diversificandone le produzioni, ma non certamente ipotizzare il sorgere di nuove strutture.

Le diversificazioni che si auspica possano realizzarsi quanto prima, riguardano prevalentemente la catena del freddo al Conalma ed il potenziamento di quella della Toscogel di Pisa.

Mentre per quanto riguarda la barbabietola da zucchero pur sussistendo anche in questo comparto delle difficoltà, riteniamo che questa coltura, il cui ciclo è completamente meccanizzabile, debba essere potenziata in quanto potrà rappresentare un fattore determinante per lo sviluppo della economia agricola di queste zone.

Ciò in relazione anche ai recentissimi orientamenti assunti in sede CEE che individuano nell'area centro meridionale nazionale, l'ambito da tenere in particolare considerazione per l'estendimento della predetta coltura. Non solo, ma pensiamo che non debba essere trascurata in prospettiva anche l'eventuale possibilità di utilizzare alcuni prodotti derivabili dalla barbabietola (es. alcool) quale fonte energetica alternativa o per produrre calore, o per miscelarlo con i carburanti tradizionali per il funzionamento dei motori a scoppio, al pari di quanto sta già avvenendo in altri paesi dove è fiorente la coltivazione della canna da zucchero.

Inoltre, non va trascurato l'apporto che questa coltura, con i suoi sottoprodotti di lavorazione, può dare per gli allevamenti zootecnici.

È il caso di evidenziare che già oggi la pianura grossetana produce barbabietole da zucchero in quantità tale da giustificare uno zuccherificio in loco. Infatti attualmente, con una produzione di circa 1.700.000 quintali alimenta gli zuccherifi-

ci di Cecina, Castiglion Fiorentino ed in misura minore quelli di Latina e di Capua e da quest'anno inizia ad operare in zona anche lo zuccherificio di Celano (Abruzzo).

È facile prevedere che queste produzioni sono destinate ad aumentare in misura notevole mentre alcuni zuccherifici, come per esempio Castiglion Fiorentino, hanno in programma di lasciare gradualmente la Maremma per approvvigionarsi in Val di Chiana. Questo programma potrà realizzarsi in forma definitiva con l'entrata in funzione dell'impianto irriguo di Montedoglio.

Riteniamo pertanto che all'entrata in funzione dell'impianto irriguo del Farma-Merse la coltura della barbabietola da zucchero, che già oggi è in via di espansione, avrà un ulteriore consistente incremento non tanto per quanto riguarda le rese unitarie, pur possibili, ma essenzialmente per le superfici investite.

A quella data è prevedibile che lo zuccherificio di Castiglion Fiorentino si sia disimpegnato completamente dalla Maremma Grossetana creando il grosso problema del collocamento di una così consistente porzione della nostra bieticoltura.

A questo interrogativo occorre dare una risposta possibilmente in tempi brevi, non trascurando nel contempo di considerare che lo stesso zuccherificio, al quale è assegnato un cospicuo contingente, ritirandosi, viene a privare la Maremma Grossetana della possibilità di produzione di oltre 600 mila quintali di barbabietole da zucchero che rappresentano un reddito non trascurabile per la economia rurale della zona.

Il settore ortofrutticolo poi, richiede una considerazione introduttiva alle specifiche indicazioni sul ruolo che lo stesso potrà assumere nell'agricoltura comprensoriale.

Si è visto infatti come la sua incidenza nelle aziende che già hanno la possibilità di praticare tali tipi di colture, queste rappresentino tuttavia una modesta entità negli ordinamenti produttivi adottati.

Va pertanto detto subito che tale situazione e tali tendenze dovranno essere oggetto di ogni sforzo possibile rivolto alla loro modificazione ed inversione.

Ciò in relazione alle esigenze di razionalizzazione organizzativa del settore sia a livello zonale che regionale.

Infatti le strutture di valorizzazione di tali produzioni già operanti o di imminente entrata in funzione, postulano il raggiungimento di un potenziamento delle produzioni stesse, tali da garantire loro la piena efficiente utilizzazione. (mercato or-

tofrutticolo alla produzione di Pisa per il prodotto fresco e linea di lavorazione degli ortaggi e frutta da conserva già funzionante al Conalma - fagiolini, piselli, legumi reidratati, pesche allo sciroppo ecc. ecc.).

Del resto il comprensorio grossetano interessato dalla trasformazione irrigua si colloca nell'area regionale maggiormente vocata per l'introduzione delle predette colture inserendosi in quella fascia litoranea in tal senso individuata anche dallo specifico programma settoriale predisposto dalla Regione.

Ciò premesso si delineano qui di seguito gli aspetti e i presupposti fondamentali delle possibilità di intervento nei vari comparti del settore.

Per quanto riguarda l'ortofrutta, la percentuale di investimento emersa nella indagine sopraccennata, dà un valore complessivo del 10% della superficie irrigata.

Poichè su tutto il comprensorio predominano i terreni ad elevato contenuto di argilla, le superfici da destinare alla frutticoltura sono relativamente poche.

Ciò non toglie che particolarmente nelle piccole e medie aziende dotate di condizioni pedologiche favorevoli e di sufficiente mano d'opera, sia da prevedere un consistente sviluppo di ordinamenti basati sulla frutticoltura.

Comunque, in questo settore della futura attività agricola, un ruolo determinante verrà giuocato dall'andamento del mercato frutticolo nazionale ed internazionale.

Attualmente i nostri costi di produzione non sostengono molto la concorrenza degli altri paesi produttori appartenenti e non appartenenti al M.E.C. In futuro è auspicabile che tali costi subiscano un generale livellamento tanto da rendere economicamente più remunerative e competitive anche le nostre produzioni frutticole. Solo in tal caso potrà verificarsi un buon sviluppo della peschicoltura da consumo fresco.

Il discorso è più favorevole invece quando si tratta di peschicoltura per l'industria.

La produzione di questo tipo di pesca è deficitaria rispetto alla domanda mentre la coltivazione è più facile e maggiormente meccanizzabile.

In conseguenza di queste favorevoli caratteristiche, si può ritenere che la peschicoltura da industria sia sviluppabile da parte delle aziende di maggiore ampiezza presso le quali l'impiego della macchina è più congeniale.

Per quanto concerne l'orticoltura questa attività può essere estesa nei più svariati terreni, da quelli sciolti a quelli con notevole tenore di argilla.

Tenuto conto di ciò, esistono ampie possibilità di estensione puntando non solo sugli ortaggi per il consumo fresco ma, soprattutto, rivolgendosi a quelle produzioni adatte alla conservazione sia per inscatolamento che per surgelati.

Certamente si tratterà di individuare non solo le colture ma anche le varietà più adatte allo scopo, che si prestino ad una spinta meccanizzazione e che abbiano una concorrenzialità nel costo di produzione.

Al pari di quanto segnalato nel capitolo relativo alle colture industriali, anche in questo comparto segnaliamo la presenza della struttura cooperativa esistente operante nel settore che, adeguatamente potenziata, potrebbe contribuire a trasformare notevoli quantitativi di produzioni ortofrutticole.

Il problema della trasformazione irrigua delle aziende (510) che già dispongono di una se pur modesta risorsa idrica, sarà di abbastanza facile soluzione; non altrettanto potrà dirsi per quelle che attualmente non dispongono di acqua. Si dovrà dunque orientare quest'ultime verso ordinamenti colturali completamente nuovi che si diversificano da quelli attuali sotto il profilo della quantità e qualità della mano d'opera necessaria, dell'impiego del capitale fisso e circolante, delle scelte tecniche ed agronomiche.

Di fronte alla vastità e alla complessità del problema, non è pensabile che tutto possa essere radicalmente e felicemente risolto in breve o brevissimo tempo e senza problemi.

In una prima fase gli imprenditori saranno indotti ad irrigare solo alcune colture, sia per la carenza di mano d'opera quanto per la necessità di distribuire il rischio della trasformazione in più anni. Ma questa fase potrebbe prolungarsi anche oltre il previsto, qualora venissero a mancare i necessari mezzi finanziari.

Va considerato infatti che i miglioramenti fondiari ed i capitali necessari per la trasformazione irrigua delle aziende, sono generalmente molto elevati e che il loro rendimento non è quasi mai nè immediato nè molto remunerativo e che l'agricoltore in genere è poco incline ad indebitarsi.

Pertanto la completa trasformazione irrigua avverrà gradualmente e sarà condizionata dalla disponibilità della mano d'opera occorrente e dalla possibilità di poter disporre di mutui o prestiti agrari e dal costo dei medesimi.

Sulla convenienza economica della trasformazione irrigua non vi possono essere dubbi. Se poi tale valorizzazione viene realizzata a caduta naturale e viene ad interessare un comprensorio come il nostro, caratterizzato da una climato-

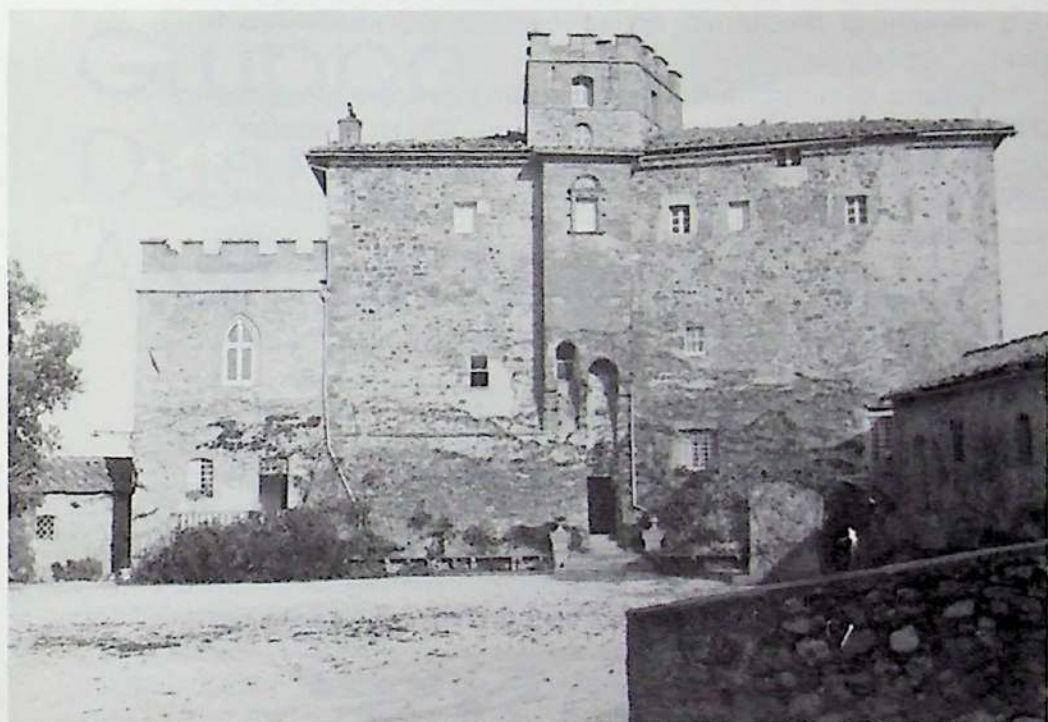
logia particolarmente difficile, che di fatto ne impedisce il decollo produttivo, oltre al calcolo di puro raffronto economico basato sui redditi ottenibili con quelli attuali in ambiente asciutto, interessano le implicazioni che da esso trascendono. Dette implicazioni di natura patrimoniale – strutturale e socio-economica che travalicando l'ambito puramente aziendale vanno ad incidere come già accennato su il più vasto ambito Regionale ed anche nazionale.

In termini puramente economici riteniamo di poter affermare che ad assetto definito le produzioni subiranno degli incrementi tali che determineranno mediamente un reddito netto aziendale circa doppio di quello oggi ottenibile.

Inoltre c'è da mettere in evidenza l'incremento occupazionale, sia diretto che indotto, che una così vasta opera di trasformazione è in grado di produrre.

A tale proposito è importante rilevare che detto incremento occupazionale valorizzerà anche delle risorse professionali che oggi stentano a trovare adeguato collocamento.

Prima di chiudere queste brevi note Vi informiamo che la gara di appalto per la costruzione della diga sul Merse, delle opere di scarico e dei servizi annessi, ha avuto luogo in data 16 gennaio 1981.



È in corso l'aggiudicazione definitiva alla ditta CO.GE.-CO. da parte del Ministero dell'Agricoltura e Foreste per cui è imminente l'inizio dei lavori.

Il progetto esecutivo per la galleria di derivazione è già stato predisposto ed è in corso di approvazione da parte del Provveditorato alle Opere Pubbliche della Toscana.

La variante alla S.S. 73 è in fase di progettazione esecutiva.

Le altre opere integrative e complementari, compresa la distribuzione dell'acqua ai vari comizi irrigui, saranno di volta in volta progettate e realizzate compatibilmente con le assegnazioni dei fondi che il Superiore Ministero dell'Agricoltura vorrà disporre ad integrazione dei 33 miliardi già finanziati.

Il costo presumibile dell'intero impianto è ad oggi valutabile nell'ordine di 170 miliardi di lire circa.

Indubbiamente per eseguire una così vasta ed impegnativa mole di lavoro occorreranno anni.

Mentre i tecnici costruiscono le dighe e le condotte per portare l'acqua, occorre che gli organismi a ciò preposti e fra questi in primo piano l'Ente di Sviluppo, preparino gli agricoltori a ricevere e a utilizzare l'acqua con una adeguata preparazione professionale e imprenditoriale.

Si tratta di istituire campi sperimentali e dimostrativi per conoscere e far conoscere le colture capaci di trarre più elevato vantaggio produttivo ed economico dall'intervento irriguo.

Si tratta di ricerche di mercato per trovare collocamento alla nuova gamma e alla accresciuta quantità di prodotto.

Si tratta di adeguare le strutture e le infrastrutture che organizzano, immagazzinano, trasformano la produzione convogliandola verso i mercati.

Si tratta di prevedere le necessità creditizie di cui la nuova agricoltura avrà bisogno e di predisporre gli strumenti necessari per accedere con facilità e con semplicità e convenienza alle fonti di credito.

In sostanza si tratta di preparare l'individuo e l'ambiente a recepire la nuova realtà produttiva che l'evento dell'irrigazione provocherà in tutto il territorio comprensoriale con ripercussioni in tutta la regione ed anche in campo nazionale. Per il raggiungimento di tali obiettivi, sarà di grande aiuto l'esperienza che il nostro Ente ed il Consorzio per la Bonifica Grossetana hanno acquisito nel corso di questi ultimi lustri, in questo specifico settore.

DR. ANTONIO VISTOLI

Coordinatore Gruppo Tecnico Agronomico Farma-Merse



Augusto Muzzi

Agenzia Immobiliare

58040 PUNTA ALA

Piastra Servizi «Il Gualdo» - Tel. ufficio 922221

Gruppo Duomo Assicurazioni

Vecchia mutua grandine ed eguaglianza

Il Duomo Assicurazioni

casa generale di assicurazioni

Mutuelle generale francaise vie

Agente: **Franci Fabrizio**

AGENZIA DI GROSSETO - Corso Carducci, 6 - Tel. 29332

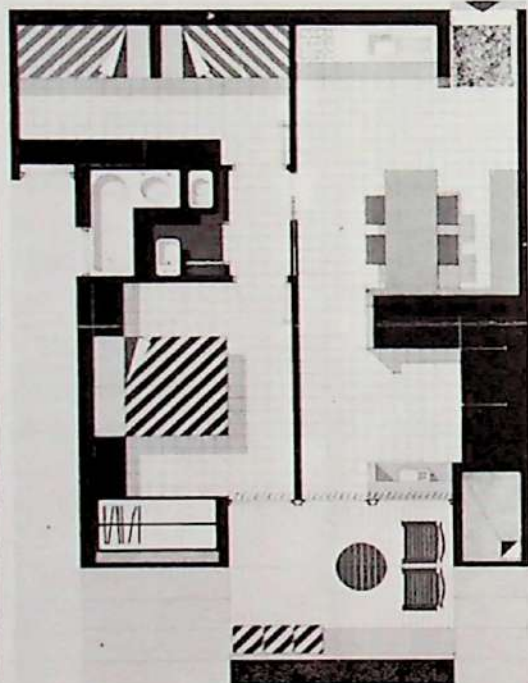
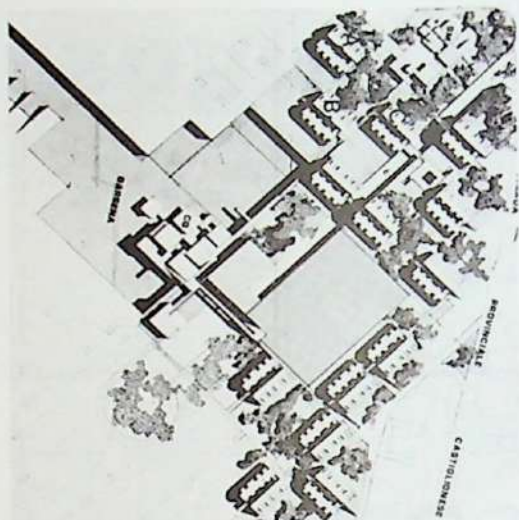
COSMARE s.a.s.


«TIRRENA IMMOBILIARE s.a.s.»

DI ANDREINI GIANCARLO & C.

Via Provinciale Castiglione, 22 - Telef. 939257
Via Toscana - Telef. 933516 - 934017 - CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (Grosseto)

«Siamo società
che costruiscono
e vendono
appartamenti e ville
per le vostre
vacanze a Castiglione
della Pescaia»





PUBLIO VIOLA

OLIO DI OLIVA

Alimento e medicamento

- * I suoi grandi valori terapeutici conosciuti dai nonni
- * Antidoto contro i danni dei cibi fritti

Le origini

L'olio di oliva si ricava per semplice spremitura dalla drupa dell'Olea Europea, pianta delle oleacee largamente diffusa in Europa.

La sua origine è antichissima, anche se nulla si sa della sua prima apparizione in Europa. Si pensa che la pianta sia originaria dell'Asia Minore e sia stata trasportata sulle coste della Francia dai Focesi o forse dai Fenici. Secondo Plinio sarebbe comparsa in Italia ai tempi di Tarquinio Prisco.

Le prime notizie certe risalgono comunque al codice di Hamurabi, re della prima dinastia di Babilonia, dove, nell'articolo 104, si parla del commercio dell'olio e dei rapporti tra i produttori ed i rivenditori.

Qualunque sia la sua origine, l'olivo comunque era diffuso fin dalla più remota antichità in tutto il bacino mediterraneo tanto che la colomba, ritornando all'Arca, poteva mostrare a Noè un ramo, come prova che le acque si erano ritirate.

Secondo i Greci il modo di ricavar l'olio dalle olive fu insegnato da Cecrope, mitico fondatore di Atene, il quale avrebbe introdotto in patria l'olivo dall'Egitto. La leggenda tuttavia afferma che la «stupenda invenzione» sarebbe

stata fatta da Aristeo, figlio di Apollo e della ninfa Cirene, la quale dette il suo nome alla Cirenaica, nei tempi antichi ricchissima di olivi.

Secondo gli Egiziani invece la scoperta di come cavar l'olio dalle olive spetta alla loro dea Iside, moglie di Osiride, dio supremo della mitologia egiziana e pertanto risalirebbe a 6000 anni fa.

Come sia avvenuta la scoperta non si sa, ma ben presto il consumo di quello che Omero chiamò «oro liquido» si diffuse e venne a costituire il grasso fondamentale delle popolazioni mediterranee che da esso ne hanno sempre tratto salute e giovamento.

Fin dagli inizi l'olio fu utilizzato non solo come pregiato alimento, ma anche come medicamento e tali e tante furono riconosciute le sue virtù che furono studiati i metodi migliori per utilizzarlo.

Galeno lo riteneva utile per combattere i mali del ventre e lo consigliava agli atleti per ungersi il corpo perchè, oltre a facilitare la lotta nell'evitare la presa dell'avversario, favoriva il tono muscolare.

Dioscoride ci narra di come l'olio di oliva fosse considerato particolarmente adatto per la composizione degli unguenti, nonchè indicato per lo stomaco di cui era ritenuto un

correttivo: «L'olio comunemente scalda, mollifica il ventre, preserva il corpo dal freddo e spegne le mordacità delle medicine ulcerative». Inoltre lo considerava adatto per combattere i dolori dei fianchi e i parassiti intestinali.

Sottoposto a particolari procedimenti l'olio di oliva trovava anche indicazione nelle cure di bellezza femminile, proteggendo la pelle dall'avvizzimento. E ancora, si adoperava nel dolore del capo, contro la forfora, la scabbia, la caduta dei capelli. «Diventano tardi canuti quelli che quotidianamente si ungono con l'olio di oliva i capelli» affermava il Mattioli e «bevuto caldo, mescolato con malvasia, mitiga non poco i dolori colici, di fianco, di reni».

Nei secoli più vicini il Pelletier scriveva che l'olio di oliva è il migliore e il più ricercato degli oli per l'uso della tavola, «ma pur desso si adopera specialmente per le prescrizioni medicamentose come linimenti, embrocazioni e simili».

Quasi contemporaneamente il medico torinese Marino suggeriva l'uso dell'olio di oliva contro le artriti, la gotta e il reumatismo in genere. Anche le foglie dell'olivo trovarono applicazione terapeutica: si sa che il Bidot, medico militare francese, lo propose quale miglior succedaneo della china nel trattamento delle febbri intermittenti.

Arrivando ai tempi nostri l'olio di oliva ha sempre più affermato il suo valore di alimento-medicamento presentandosi al vaglio della scienza come il grasso più equilibrato e meglio tollerato dall'organismo. Se infatti, fin dai tempi più antichi l'intuizione popolare aveva riconosciuto i pregi salutari dell'olio di oliva, e le popolazioni mediterranee consumandolo ne avevano tratto benessere e vigore, è stata la scienza moderna che ne ha dimostrato i reali valori biologici e terapeutici legati alla sua composizione, ad un'ottima digeribilità, ad un'efficace azione di stimolo sulle funzio-



ni epato-biliari ed ad una perfetta metabolizzazione adeguata alle esigenze dell'organismo.

Composizione dell'olio di oliva

L'olio di oliva è composto prevalentemente da *trigliceridi*, strutturalmente costituiti da una molecola di glicerolo cui sono unite tre molecole di acidi grassi che possono essere saturi, monoinsaturi e polinsaturi.

Gli acidi grassi si distinguono in *saturi* e *isaturi* a seconda della presenza o meno nella loro catena di atomi di carbonio di un doppio legame saturo, la cui presenza conferisce al grasso una maggiore fluidità e ne abbassa il punto di fusione.

Gli acidi grassi che compongono i trigliceridi dell'olio di oliva presentano una certa variabilità a seconda delle regioni di provenienza, tuttavia esistono alcuni limiti entro i quali il prodotto si caratterizza rispetto a tutti gli altri oli vegetali. Esiste infatti una netta prevalenza per l'acido oleico (monoinsaturo, 80%), una scarsa percentuale di acidi palmitico e stearico (saturi, 10%) ed una discreta percentuale di acido linoleico (polinsaturo, 10%). Quest'ultimo acido grasso è particolarmente importante in quanto, pur essendo indispensabile per l'organismo, non può essere sintetizzato e deve essere fornito ogni giorno dalla dieta.

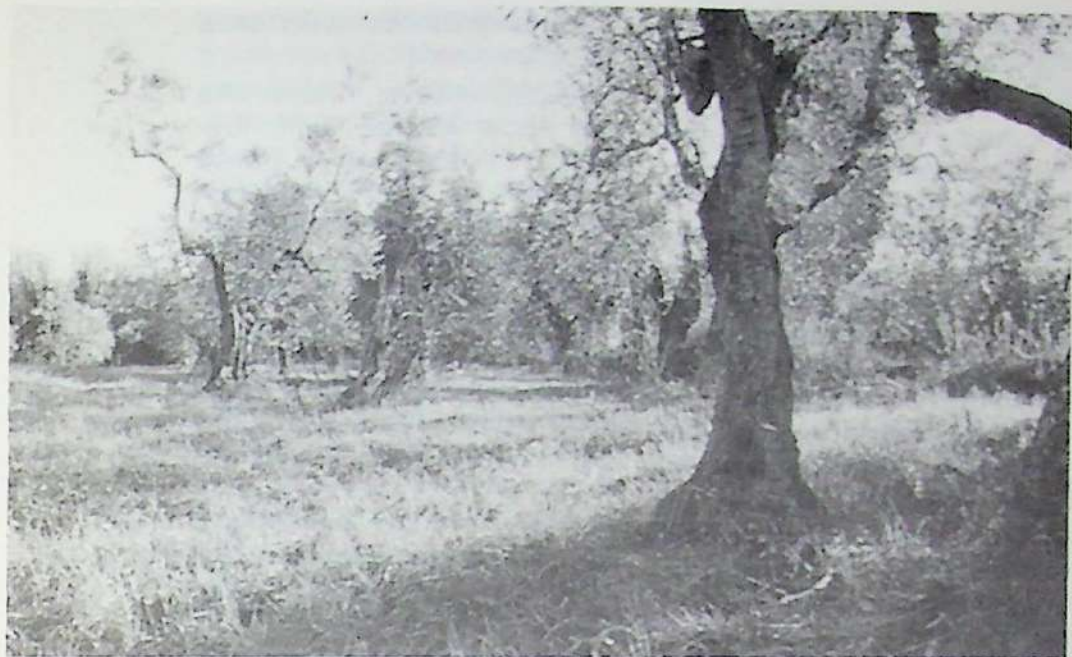
L'olio di oliva costituisce perciò una buona fonte alimentare di acidi grassi essenziali.

La presenza dei doppi legami o legami insaturi negli acidi grassi tuttavia, se conferisce agli oli particolari qualità biologiche, li rende anche attaccabili dall'ossigeno che ne determina il fenomeno della auto-ossidazione. Questo fenomeno procede però con una velocità proporzionale non soltanto al numero dei legami insaturi, ma anche alla presenza di sostanze anti-ossidanti.

L'olio di oliva, oltre a presentare una composizione acidica con una insaturazione non troppo elevata, contiene numerose sostanze anti-ossidanti che gli consentono di mantenere una marcata stabilità. In particolare, ricordiamo i tocoferoli, rappresentati per il 90% dalla forma alfa, biologicamente la più attiva e nota come vitamina E. Il loro contenuto è di 150-170 mg/1000 ed, oltre a costituire un importante elemento stabilizzante contro i processi di auto-ossidazione, rappresentano una preziosa sorgente vitaminica alimentare.

Olio di oliva e apparato digerente

L'olio di oliva è un alimento altamente digeribile. In questo viene favorito già dai suoi caratteri organolettici che lo rendono particolarmente gradito al gusto e al palato. È stato dimostrato infatti che quando si



trae piacere dall'assunzione di un alimento la stessa composizione del succo gastrico si modifica per una maggiore concentrazione ed attività della pepsina.

Lo stomaco si giova dell'olio di oliva, specialmente quando sia presente uno stato irritativo che ne viene immediatamente mitigato. È stata dimostrata un'azione protettiva nei riguardi dell'ulcera gastroduodenale sia nell'uomo che nell'animale da esperimento.

Sull'intestino esercita un'azione di stimolo che può essere sfruttata anche come effetto blandamente lassativo trovando indicazione come regolatore delle atonie intestinali dell'età senile e nelle forme spastiche del colon irritabile.

La contrazione e lo svuotamento della *cistifellea* sono fi-

siologicamente stimolati dall'olio di oliva. È stato ipotizzato che questa precipua attività sia legata alla elevata presenza dell'acido oleico, ma non può essere esclusa l'azione di qualche componente minore. Nessun dubbio comunque esiste su tale attività che permane invariata anche dopo che l'olio sia stato sottoposto a frittura.

L'olio di oliva è stato infatti ripetutamente raccomandato per combattere le atonie della cistifellea e per curare la sindrome dispeptica dei colecistectomizzati. A questo proposito la Scuola di Dietetica di Ginevra lo consiglia al mattino a digiuno per favorire la buona funzionalità delle vie biliari, prevenire la calcolosi e, attivando il flusso della bile, incrementare l'emulsione dei grassi.

Olio di oliva e infanzia

I grassi sono fondamentali nell'alimentazione dell'età neonatale e della prima infanzia. Il lattante al seno riceve infatti un apporto di grassi molto elevato, circa il doppio di quello dell'adulto e questo apporto, per quantità e qualità, è molto importante per consentire un armonico sviluppo di tutto l'organismo.

La quantità di acidi grassi polinsaturi, ed in particolare di acido linoleico, necessaria per un efficiente accrescimento è stata stabilita nel 10% dei grassi ingeriti. Il contenuto in acido linoleico del latte materno è infatti pari all'8-10%, simile come si vede a quello dell'olio di oliva, mentre differisce sensibilmente dagli altri grassi vegetali ed animali. Nel burro il contenuto è scarso (1,6%), mentre nell'olio di mais è eccessivamente elevato (55%). Ne consegue che per fornire una quota ottimale si dovrà ricorrere all'olio di oliva come da sempre hanno fatto istintivamente le madri e come consigliava nella sua miscela oleo-farinosa il grande pediatra romano Frontali.

Olio di oliva e vecchiaia

La genesi dell'invecchiamento è complessa e controversa. Molte teorie sono state invocate per spiegare come mai una macchina perfettamente programmata e che teoricamente non dovrebbe arrestarsi, cominci invece gradualmente a diminuire la

sua efficienza fino a fermarsi definitivamente.

Attualmente si ritiene che nel «programma» delle funzioni dell'organismo si possa verificare per fattori casuali un inceppamento o «errore» che porti ad una «fuga dal programma» e quindi alla formazione di cellule e di tessuti più deboli. Tali errori vengono inizialmente corretti, ma col tempo si ripetono fino a che l'organismo non riesce più a ripararli e, dalla loro sommazione, si arriva ad una «catastrofe di errori» che conducono al decadimento psicofisico prima ed alla morte poi.

Molte possono essere le cause di questi errori, dalle malattie infettive croniche, alle intossicazioni croniche, alle esposizioni ambientali, alla alimentazione incongrua. Oggi però molto credito viene dato alla formazione di alcune sostanze, denominate «radicali liberi», che derivano dalla perossidazione degli acidi grassi polinsaturi e pertanto sembra molto opportuno limitare il loro apporto alle sole quantità indispensabili, indicate dagli studiosi nell'8-10% dei grassi ingeriti, vale a dire nella percentuale contenuta nell'olio di oliva.

Nel vecchio si assiste poi spesso ad alterazioni del gusto che lo portano a ricercare cibi più saporiti e non è infrequente l'osservarsi di turbe dell'assorbimento intestinale che conducono a dimagrimenti patologici, a caren-

ze di vitamine e di minerali, in particolare del calcio con conseguente decalcificazione delle ossa. L'olio di oliva trova anche in questo caso una precisa indicazione, sia per i suoi caratteri organolettici particolarmente gradevoli sia per la sua facile digeribilità che consente un migliore assorbimento delle vitamine liposolubili e, conseguentemente, un migliore assorbimento del calcio.

Olio di oliva e frittura

La cottura può provocare delle alterazioni a carico dei grassi alimentari, specialmente quando sia intensa e protratta nel tempo. Si formano in questo caso delle sostanze come i perossidi, i polimeri ed

i prodotti di degradazione che possono essere responsabili di effetti tossici per l'organismo.

Tutti i grassi vengono in pratica danneggiati, esiste tuttavia una scala di valori che vede un più facile deterioramento per gli oli più ricchi in acidi grassi polinsaturi quali gli oli di semi.

La presenza dei legami insaturi porta infatti ad una più facile ossidazione con formazione di perossidi prima e di polimeri dopo. Tale perossidazione è più lenta nei monoinsaturi come l'oleico e viene contrastata dalla presenza di sostanze anti-ossidanti. Da questo punto di vista, come già accennato a proposito della composizione, l'olio di



oliva presenta una situazione particolarmente favorevole: infatti, oltre ad una discreta quantità di vitamine E, contiene anche alcuni composti fenolici in rilevante concentrazione che gli conferiscono una elevata resistenza al danneggiamento provocato dalle cotture.

Conclusioni

La natura ha stabilito un rapporto quantitativo e qualitativo tra le diverse fonti alimentari, seppur in relazione alle mutate esigenze che possono derivare dal clima, dall'attività lavorativa o da particolari stati fisiologici o patologici. Ora, questo equilibrio che viene istintivamente rispettato dall'animale non razionante, non viene quasi mai rispettato dall'uomo e ciò non soltanto per questioni di disponibilità, quanto per errate impostazioni nella scelta degli alimenti.

Una male interpretata concezione della ricchezza spinge infatti l'uomo ad abbandonare i cibi tradizionali ed a preferire quelli che soddisfano più il palato che le esigenze dell'organismo. Si introducono calorie e calorie, grassi e dolciumi di ogni genere, si riducono le scorie, e poi ci si meraviglia dell'obesità, del diabete, della gotta, dell'arteriosclerosi, della colite spastica, della stitichezza. Allora si cerca di ricorrere ai ripari, ma non tornando alla dieta semplice e naturale dei nostri pa-

dri, bensì aggiungendo altri grassi di origine vegetale che dovrebbero correggere gli squilibri indotti da quelli di origine animale e dall'eccesso alimentare globale.

La via più logica è invece quella indicata dai ricercatori che individuarono nella dieta dei popoli mediterranei, parca ed a prevalente consumo di olio di oliva, la più idonea maniera per prevenire le malattie delle coronarie ed è a questa dieta che noi dobbiamo ritornare onde ottenere tutti i vantaggi del mangiar bene senza incorrere nei rischi delle malattie dismetaboliche.

Prof. **PUBLIO VIOLA**
Primario Medico
Ospedale S. Giovanni, Roma

Anni	Olio di oliva		Olio di semi	
	Valori assoluti (milioni di litri)	Variaz. %	Valori assoluti (milioni di litri)	Variaz. %
1974	170	—	298	—
1975	130	—23	265	—11
1976	117	—10	244	—8
1977	110	—6	260	+ 6,5
1978	114	+ 3,6	278	+ 6,9
1979	117	+ 2,6	294	+ 5,7
1980	132	+ 12,8	308	+ 4,7
1981	135 (pres.)	+ 2,2	300 (pres.)	— 2,6

Fonte: elaborazioni Conisid

**I consumi italiani
dell'olio
di oliva e di semi**

S.C.A.V.

PRE fabbricati

MA remmani

- strutture cemento armato vibrato e precompresso

GROSSETO - Via Aurelia Nord, 217 - Tel. 23407



PERCHÈ RESPIRARE UN'ARIA VIZIATA PIENA
DI FUMO E DI POLVERE?



Nei bar - circoli ricreativi - sale da gioco
ristoranti - night - discoteche - uffici
sale di riunioni e in tutti i locali aperti al
pubblico aria pura in continuazione con il
depuratore elettronico

HONEYWELL F 54

ACQUA e ARIA s.r.l.

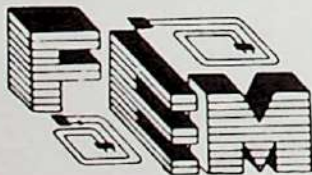
GROSSETO - Via Davide Lazzeretti, 10 - Tel. 410579 - 415294

EDILFERRO S.R.L.

PRODOTTI SIDERURGICI
PROFILATI ALLUMINIO
FERRO TONDO PER C.A. LAVORATO

GROSSETO - Via Aurelia Nord, 233 - Tel. 28133

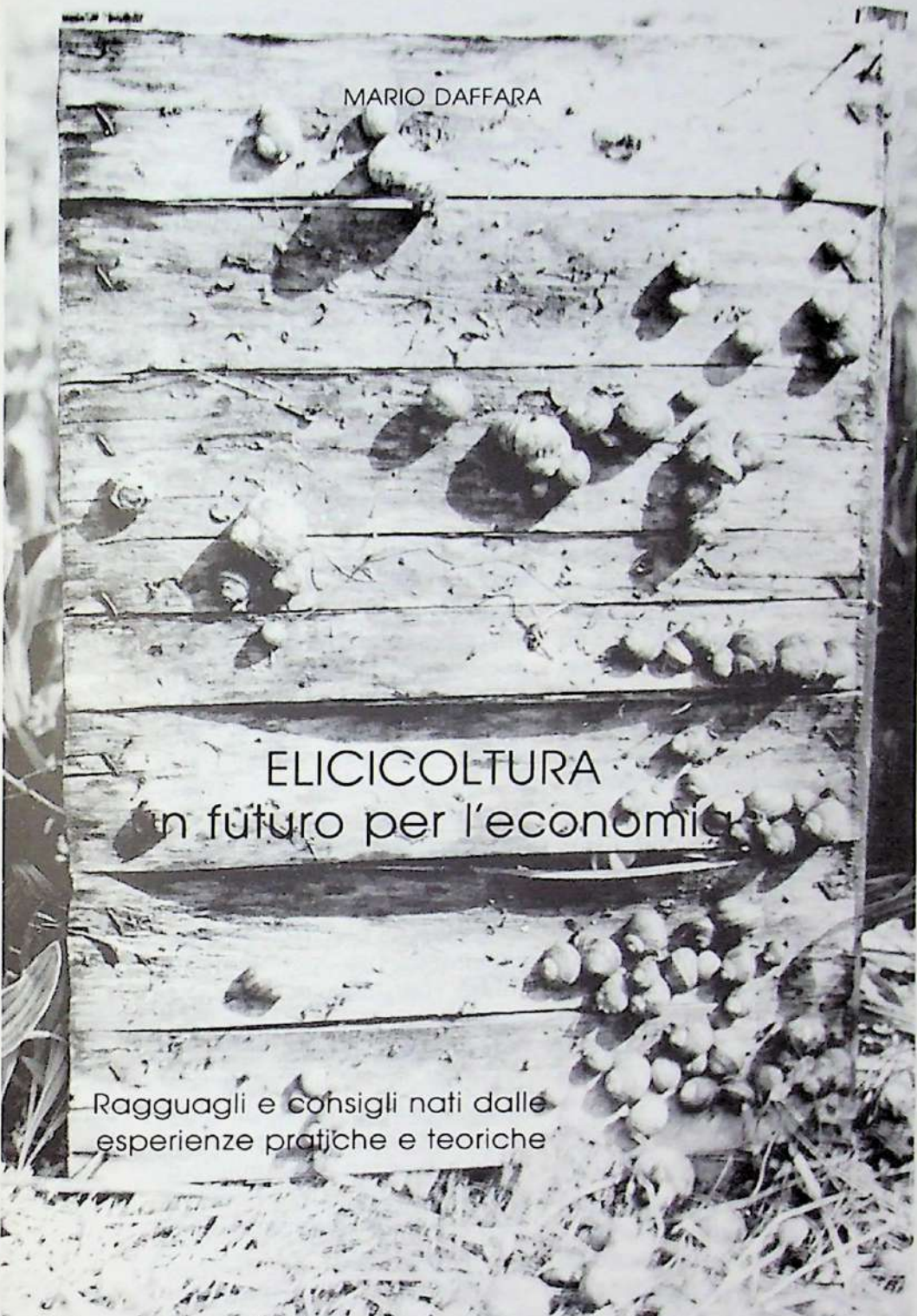
FORNITURE ELETTRICHE MAREMMANE



**Forniture
Elettriche
Maremmane**

INGROSSO MATERIALE ELETTRICO

GROSSETO - Via Aquileia, 13



MARIO DAFFARA

ELICICOLTURA in futuro per l'economia

Ragguagli e consigli nati dalle
esperienze pratiche e teoriche

Parlare di allevamento delle chioccioline fino a non molti anni fa voleva dire esporsi alle ironie e perplessità della gente.

Oggi è diventata una realtà che va sempre più interessando tutto il paese, anche se è ancora concentrata soprattutto in alcune località in cui il mollusco occupa un posto rilevante nella gastronomia locale.

L'allevamento della chiocciola è tuttavia uscito da queste aree tradizionali per il semplice motivo che può essere praticato dovunque, con appositi accorgimenti, sia come attività complementare dell'azienda agraria, sia come attività specializzata ed esclusiva e sia, infine, come hobby.

Esso consente di valorizzare terreni incolti, in condizioni sfavorevoli di giacitura, o di estensione troppo esigua per giustificare razionali colture.

Come tutti gli allevamenti zootecnici, perché di questo si tratta, anche quello elicico non può essere improvvisato, pena grossi insuccessi e delusioni.

A qualunque titolo e fine l'allevamento venga fatto è bene quindi formarsi un bagaglio tecnico, che almeno inizialmente, consente di attuare un allevamento senza andare incontro a grossi errori.

Anche se può sembrare assurdo, il consumo delle chioccioline in gastronomia comporta uno dei tanti numeri in rosso della nostra bilancia commerciale con l'estero.

Ogni anno spendiamo svariati miliardi di lire tra Francia, Tunisia, Jugoslavia, e altri paesi limitrofi per soddisfare la richiesta del nostro paese; addirittura importiamo circa l'80% del consumo nazionale.

Prime iniziative ed osservazioni

Da circa due anni avevamo iniziato a studiare questo tipo di allevamento documentandoci su testi specifici e andando più di una volta a Cherasco (Cuneo) dove ha sede il Centro Internazionale di Elicicoltura.

A darci lo stimolo morale ed economico è stato un bando proporzionale della Camera di Commercio di Grosseto che prevedeva un contributo a fondo perduto per iniziare questa attività.

Lo scorso anno è stato impiantato in località Pian del Volpi vicino a Ribolla, dallo scrivente in società con Mori Danilo, il primo allevamento di chioccioline della provincia di Grosseto «Allevamento Elicico Maremmano».

L'allevamento in questione ha una superficie lorda di



11.000 mq. dalla forma trapezoidale, posizionato vicino ad un corso d'acqua che lo costeggia per due lati ed ha una leggera pendenza verso Sud Ovest rimanendo così riparato dal vento di tramontana che nella nostra zona soffia in certi periodi con forte intensità.

Prima cosa che abbiamo fatto è stata l'analisi del terreno di cui è importante sapere il PH che deve essere superiore a 7 e la percentuale di Carbonato di Calcio (Ca CO_3) che può variare dal 4 al 6%.

Il nostro terreno è stato definito perfetto in queste caratteristiche e non dovendo praticare nessuna correzione, abbiamo dato il via ai lavori.

Questo è stato il momento più difficile, perché gli errori commessi all'inizio, diventano problemi che si portano avanti per tutta la durata dell'impianto.

Importante è la difesa contro i predatori delle chioccioline quali i roditori (talpe, topi) e parassiti tra cui due specie di Nematodi che si localizzano nell'apparato genitale dei molluschi; gli Acari che colpiscono prevalentemente la razza *Helix Pomatia*; i Micetofusari e i Verticilli che assalgono le uova deposte nel terreno; sono stati in questi ultimi tempi messi in risalto inoltre le possibilità di infestazione di Micrococchi, Enterobatteri e *Pseudomonas*, germi patogeni potenziali, che si sviluppano negli allevamenti dove l'insufficiente alimentazione e l'elevata intensità favoriscono l'indebolimento generale dei soggetti.

Consigli per una migliore produzione ed esperienze fatte

In presenza di queste effettive ed inconfutabili difficoltà

di conoscenza diretta e di difficoltà nell'intervento, continuano ad essere determinanti le regole di mantenere nel tempo le condizioni, igieniche e ambientali dell'allevamento, nella maniera più razionale e controllata possibile, di introdurre, durante il lungo ciclo, il minor numero di nuovi soggetti, attendendo che l'allevamento si sviluppi con i soggetti nati direttamente nei recinti delle chiocciolate fattrici, di mantenere inoltre la densità per mq. non superiore a quanto la vegetazione alimentare può sopportare.

Per impedire l'accesso all'allevamento di topi, talpe, serpi, ecc., basta sistemare perimetralmente della lamiera zingata interrata per 40 cm. e

uscente da terra 60 cm.; per quanto riguarda i parassiti, vengono effettuate delle disinfestazioni con prodotti specifici che, se usati in giusto modo, distruggono gli eventuali embrioni infettivi.

Dopo aver provveduto alla recinzione e disinfestazione, si divide la superficie dell'allevamento in tanti reparti intervallati da corridoi di passaggio e, qui, noi abbiamo sperimentato un nuovo sistema. Negli allevamenti tradizionali vengono distinte due zone: riproduzione, dove vengono immerse le fattrici selezionate che dovranno deporre le uova, e ingrasso, dove vengono trasportati i piccoli nati per farli crescere fino al momento dell'immissione sul mercato.





Nel nostro allevamento, considerata la grossa superficie e la difficoltà di travasare centinaia di migliaia di chioccioline, abbiamo messo in convivenza fattrici e piccoli nati.

La densità a mq. delle fattrici, ovviamente, diminuisce dalle solite 15-20 nei recinti di riproduzione, a 4-5 considerando che l'anno seguente ce ne saranno da 120-160 per mq.

Questi dati sono relativi alla razza *Helix Adpersa* (quella che noi alleviamo) che è stata scelta per il suo adattamento al torrido clima della Maremma, per la sua rusticità e per la velocità delle attività fisiologiche, compreso l'accoppiamento e la deposizione.

I recinti devono avere una larghezza che dia possibilità di lavoro e raccolta dai passaggi laterali; per impedire la fuga delle chioccioline dai recinti, proponiamo vari tipi di reti speciali in politilene con cuciture e balze già predisposte.

Verso i primi di marzo abbiamo seminato l'interno dei recinti per preparare il pascolo e fra le tante erbe che sono appetitose alle lumache, abbiamo scelto quelle che riteniamo più adatte al nostro clima e cioè *bieta vulgaris*, *plantago lanceolata*, *radicchio*, *lupinella*, *trifoglio repens*, che si sono dimostrate ottime nella nascita e precoci nella ricrescita dopo sfalcatura.

Quando in maggio la vegetazione ha raggiunto un'altezza di 15-20 cm., abbiamo acquistato al C.I.E. di Cherasco 28.000 fattrici selezionate che dopo pochi giorni dall'immissione hanno iniziato la fase di accoppiamento e deposizione.

Ai primi giorni di giugno, si vedevano le lumachine nate a migliaia che attaccavano la vegetazione con una voracità incredibile.

Da allora è stato tutto un riprodursi scalare fino alla metà di agosto che, con temperature che superavano i 40° all'ombra, è stato il periodo critico dell'allevamento.

Per sopperire al caldo torrido che persiste per quasi tutta l'estate, è importante avere a disposizione un impianto di irrigazione che tenga l'ambiente fresco e umido ed eviti il disidratamento delle chioccioline.

Il mese di settembre ha segnato una tappa importante per il nostro allevamento perchè siamo riusciti a mettere sul mercato una piccola partita di chioccioline nate a giugno.

Questo avvenimento ha screditato ciò che è scritto su tutti i testi scientifici in cui si dice che per portare le chioccioline ad un peso di 15 grammi, occorrono dai 15 ai 18 mesi; noi ci siamo riusciti in 4 mesi!

Riteniamo che merito del rapido accrescimento, è dovuto all'ambiente che si è dimostrato ideale e, all'equilibrato e costante uso dell'irrigazione

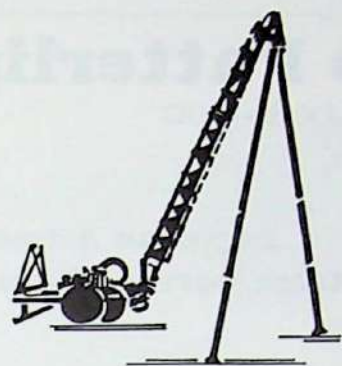


che ha dato la possibilità ai molluschi di circolare e alimentarsi per buona parte delle 24 ore.

Ed è per queste nuove esperienze che l'Elicicoltura nella nostra provincia deve essere seguita con grande interesse dagli Enti competenti ai quali spettano iniziative per creare nuovi allevamenti sperimentali che potranno cambiare in meglio i sistemi di allevamento tradizionali e migliorare, grazie al nostro clima, le produzioni e la qualità...

MARIO DAFFARA





STACCHINI

MIGLIORINI

**IMPIANTI
IDRAULICI**

GROSSETO Tel. 24987

- * irrigazione
- * pompe
- * acquedotti
- * ricerche idriche
- * impianti idraulici
- * installazioni industriali
- * ricerche geofisiche

GROSSETO - Via Rubino, 6/8 - Tel. 24987

Ditta Renzo Patterlini

DI CATELLANI ELIDE & FIGLIO

Ingrosso Alimentari
Importatrice burro e formaggio

Concessionario esclusivo



GROSSETO

Magazzino: Via U. Giordano, 26/32 - Tel. 23441

Fratelli Biliotti

- Materiale ceramico da rivestimento e pavimento
- Sanitari in una vastissima gamma di tipi e colori

GROSSETO - Via Ansedonia, 48 - Tel. 23533

L'ENTE COMUNALE DI CONSUMO


GROSSETO

con i suoi spacci di:

Via De Nicola
Corso Carducci
Piazza del Mercato

Via Fabio Massimo
Via Podgora
Via Scivia

**È al servizio dei consumatori per una efficace azione di difesa e
contenimento dei prezzi nel settore della distribuzione alimentare**



NERIO MAESTRELLI

PROSPETTIVE DI UN AEREOSCALO

- * Attesa e speranza
- * La modifica delle norme
sui servizi antincendi

Un passo indietro...

Che la vocazione economica della provincia di Grosseto abbia carattere agricolo e turistico è assunto ormai universalmente scontato anche da chi, fino a qualche anno fa, nutriva generosamente illusione che la nostra terra potesse avere una probabilità di avvenire industriale. Ciò impone che si operino da parte degli amministratori della cosa pubblica quelle scelte promozionali e di intervento, non soltanto congeniali ad agevolare le esigenze attuali dei settori economici portanti dell'economia provinciale, ma atte a determinare, in armonica integrazione con altre iniziative, il dispiegarsi di nuove possibilità che esplicantesi in tutta la loro potenzialità determinino a loro volta una crescita dei comparti ed un loro salto di qualità.

Uno di questi interventi, ormai da tempo, è quello portato avanti, con lucidità e diuturna determinazione, per ottenere in linea di diritto, cioè con attribuzione giuridica definitiva, la garanzia nel tempo dell'autorizzazione di agibilità civile dell'aerostadio grossetano il cui funzionamento risale ormai a diversi anni fa, ma in linea del tutto precaria in relazione alla annualità della suddetta autorizzazione, cadenza



dovuta principalmente alla difficoltà del reperimento del gestore dei servizi antincendio.

Tale precarietà, anche se superata anno per anno, oltre che causa di esercizio dispendioso di energie a livelli politici amministrativi e burocratici, è remora ad un congruo utilizzo della struttura aeroportuale ove si pensi che nel momento in cui gli operatori turistici decidono e conseguentemente le compagnie aeree programmano i voli non si sa se l'aerostadio civile di Grosseto sarà o meno agibile.

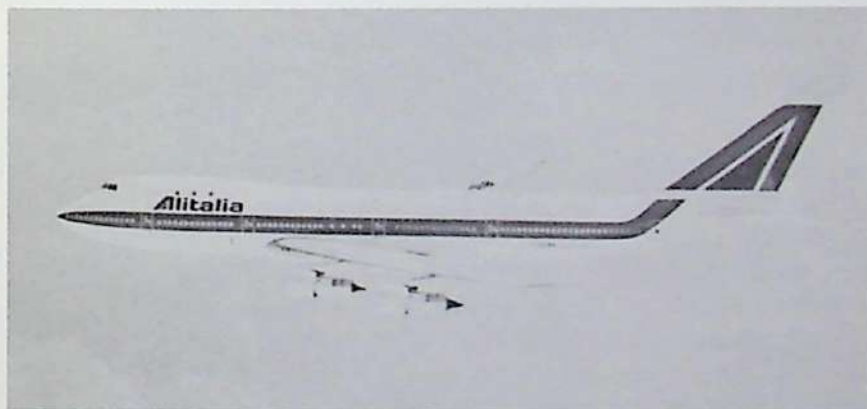
Per ovviare all'inconveniente la Camera di Commercio di Grosseto si fece promotrice di un «Comitato permanente per

l'aeroscalo civile» rappresentativo degli Enti locali più direttamente interessati al problema (Amministrazione Provinciale, Ente Provinciale per il Turismo, Comuni di Grosseto e Castiglione della Pescaia, Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Castiglione della Pescaia) che unitariamente agisse per tutto quanto si rendesse necessario, presso ogni sede, al fine della difesa e del potenziamento della struttura in questione. Il Comitato si è rivelato strumento tanto più prezioso nel momento in cui, con le contraddizioni tipiche che contraddistinguono la vita italiana, mentre da una parte il Comitato nazionale per il piano generale degli aeroporti individuava il ruolo dell'aeroscalo civile di Grosseto assegnandogli la funzione di «aeroporto nazionale stagionale» e di «aeroporto interregionale», la legge 23 dicembre 1980 n. 930 (contenente norme sui servizi antincendi negli aeroporti) ne decretava, praticamente, la morte prevedendo che il servizio

antincendio sino allora effettuato, sia pure con autorizzazione precaria, dalla Aeronautica Militare fosse da questa svolto non oltre un anno dall'entrata in vigore della legge stessa. Decreto di morte, dicevamo, perché è chiaro che, non essendo prevista dalla legge l'effettuazione del suddetto servizio a carico del Corpo Nazionale dei Vigili del fuoco come per altri aeroporti, sarebbe stato impossibile, dato il limitato traffico di un aeroporto militare aperto al traffico civile e quindi scontata la limitatezza dei ricavi, trovare la figura di un gestore privato mentre, per le medesime considerazioni, sarebbe stato improponibile ed irresponsabile accollare un onere del genere ad un consorzio pubblico ad hoc creato.

Gli sviluppi

Il Comitato, nella convinzione che non fosse percorribile la strada della creazione di una struttura antincendi a duplicazione del resto di quella militare perfettamente effi-



ciente e disponibile sul piano locale, dava mandato ai deputati locali di farsi promotori di una proposta di legge intesa a modificare il disposto della suddetta legge prevedendo che «in deroga a quanto da essa previsto negli aeroporti di Firenze-Peretola, Grosseto, Roma Urbe e Taranto il servizio aeroportuale antincendi per il traffico civile è svolto permanentemente con personale ed a cura dell'Amministrazione militare».

All'iniziativa parlamentare grossetana si andava ad aggiungere altra proposta di modifica della suddetta legge n° 930 sollecitata dagli interessi di altri aeroporti, cosicché, attualmente segue il previsto «iter» un testo unificato che se, crisi governativa permettendo, andrà in porto segnerà, prevedendo nello aeroporto di Grosseto l'operatività del Corpo Nazionale dei Vigili del fuoco o, alternativamente per convenzione con esso, dell'Aeronautica Militare, un futuro certo e foriero non del soddisfacimento di una campanilistica ambizione, ma di ben altro.

Prospettive per il turismo e l'agricoltura

La sicurezza della continuità dell'agibilità civile dell'aerostalo consentirà, intanto, ipso facto, che la nostra zona possa essere tenuta in considerazione dagli operatori turistici, e prospetterà con prepotenza alle forze



politico-amministrative ed alle forze sociali il compito di sfruttare appieno le potenzialità insite nel campo del turismo.

Si sta vivendo, dopo il biennio nero «80-81», una fase di ripresa di interesse per il nostro paese da parte del turismo straniero; le previsioni di inizio anno, che trovarono accenno confortevole nel tutto esaurito del periodo pasquale, si sono affermate come linea di tendenza nel corso della stagione turistica attuale che registra un vero e proprio boom di affluenza straniera.

Il cauto ottimismo che suggerì all'ENIT di organizzare 28 «workshop» ovvero incontri commerciali tra operatori italiani e stranieri in tutto il mondo e di programmare 250 manifestazioni turistiche in vari paesi per propagandare l'immagine Italia; i programmi governativi circa la reintegrazione dei buoni benzina, agevolazioni autostradali per gli stranieri ed il soccorso gratuito, la creazione di un «Comitato Interministeriale per il Turismo» e quella di un «Osservatorio statistico permanente per il turismo» hanno dato i loro frutti.

Sono fatti che depongono a favore della ipotesi che la «destinazione» Italia avrà affermazione nel medio periodo e la provincia di Grosseto deve inserirsi a pieno titolo nella vendita del turismo perché, appunto, ne ha tutti i titoli. Se è vero come è vero che il turista straniero oltre il mare e il sole è attratto anche dalla vacanza con itinerario di cultura, dalla vacanza con alibi di salute, dalla vacanza con possibilità sportive e gastronomiche, la provincia di Grosseto non ha altro che da dispiegare le sue possibilità: ha con sé resti etruschi e medioevali, terme modernamente attrezzate, maneggi ed altre attrezzature sportive, prodotti alimentari genuini come base di una caratteristica cucina; inoltre può offrire la bellezza di un ambiente incontaminato come quella del Parco dell'Uccellina e dell'Oasi di Capalbio, zona

di rispetto totale per gli uccelli migratori e stanziali.

Si dovrà lavorare molto per integrare opportunamente lo sfruttamento congiunto delle suddette possibilità cosa per cui è necessaria anzitutto una generale acquisizione di consapevolezza in tal senso ed in una prospettiva futura; «sfondare» per la Maremma non è utopia anche se non è a portata di mano: l'aeroporto con caratteristiche di terzo livello, avente pista di m. 2.990x45, ubicato fuori città, ma non troppo (3 Km.) con orario di servizio alba-tramonto per tutti i giorni dell'anno, si pone come struttura valida per una promozione del nostro territorio. Questa avverrà, ancor più in un prossimo futuro, quando, sia pure con ritardo sulle realtà delle nazioni estere, si avrà anche in Italia un terzo livello inserito nel contesto



complessivo dei trasporti come sistema integrato e di supporto della rete aerea italiana: allora oltre i voli charter dall'estero, peraltro impegno prioritario, potremo ambire anche un traffico nazionale dovuto a scali di collegamenti interregionali; siamo sicuri che a questo punto i cinquantavoli del 1981 con 9.320 passeggeri non saranno altro che un ricordo della notte dei tempi.

Dicevamo, all'inizio, che la vocazione economica naturale della provincia è quella agricola oltre che turistica: ebbene anche l'agricoltura, specialmente quella di domani quando estese superfici agricole saranno rese irrigue dall'invaso del Farma-Merse e quando si avranno produzioni specializzate derivanti dal cosiddetto Progetto-Amiata, potrà essere beneficiaria delle possibilità del trasporto aereo di terzo livello; i prodotti agricoli, se le produzioni lo consentiranno per entità, potranno trovare sbocco, freschi, sui mercati lontani che oggi sarebbe impossibile raggiungere.

Questo tipo di trasporto, passeggeri e merci, su cosiddetta scala domestica, è un aspetto emergente del futuro trasporto tant'è che dopo ampie ricerche di mercato la società Aeritalia ha deciso di costruire un aeromobile con caratteristiche tali da rispondere alle esigenze di terzo livello, aeromobile che, già presentato, dovrebbe entrare in funzione nel 1985.

I tempi, dunque, stringono se la Maremma non vuole perdere ulteriori occasioni e sulla questione aeroporto sembra proprio che non ne abbia alcuna intenzione: la Camera di Commercio, d'intesa con gli Enti locali, ha già pronto un progetto di costruzione di una aerostazione civile funzionale alle esigenze del terzo livello che attende di entrare in fase operativa non appena il Parlamento avrà approvato la legge che darà vita sicura all'aeroscalo.

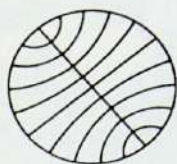
NERIO MAESTRELLI





Lufthansa

Alitalia



garuda
indonesian airways

PAN AM

AUSTRIAN AIRLINES

AEROLINEAS ARGENTINAS



QANTAS




KLM

**British
airways**

**SINGAPORE
AIRLINES** 

TWA

CO ZO MA s.r.l.

CONSORZIO ZOOTECNICO DELLA MAREMMA

Sede e amministrazione:

GROSSETO - Via Monterosa, 12 (foro boario) - Tel. 28595

Ufficio vendite:

STABILIMENTO DI MATTAZIONE - Tel. 415264

**Vendita di carni bovine, suine e ovine
fresche di animali provenienti dai migliori
allevamenti della Maremma**

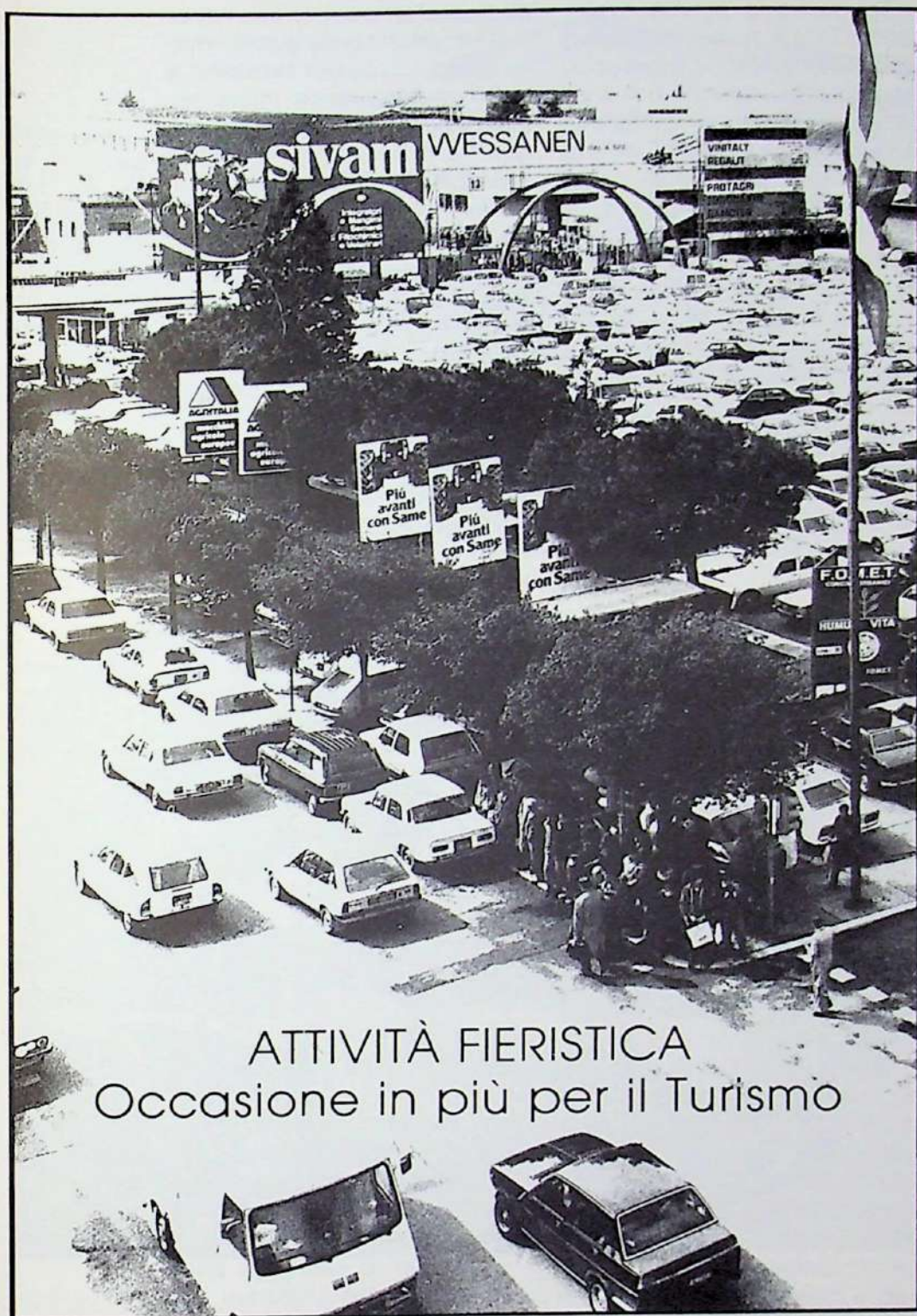
la zootecnica

SOC. COOPERATIVA a.r.l.



La Cooperativa assicura l'assistenza tecnica per qualsiasi operazione del settore Zootecnico -
In particolare fornisce Manze gravide e Vitelli da ristallo - disponibili presso il Centro Allevamento di Casotto Pescatori - Dispone di Suini selezionati di razza Large White e Landrace Scrofette F 1 di produzione del Centro Suinicolo di Istia d'Ombrone e Suini Lattonzoli provenienti dagli allevamenti dei propri soci e derivanti da incroci a più vie.

GROSSETO - Via Monterosa, 16 - Tel. 28595



ATTIVITÀ FIERISTICA
Occasione in più per il Turismo

Tra le varie attività svolte dalla C.C.I.A.A. nel corso degli anni troviamo la promozione di manifestazioni, o la partecipazione a manifestazioni, il cui scopo è prevalentemente quello di facilitare un incremento economico della produttività locale rivolto ad ogni settore merceologico esistente nella nostra Provincia.

Come ogni anno, anche il 1982 presenta il calendario dell'attività Camerale nutrito di varie manifestazioni fieristiche, la cui riuscita ed importanza, oltre che dalla buona organizzazione, dipenderà anche dalla partecipazione e serietà dei diretti interessati,

gli operatori economici, i quali, particolarmente quelli «maremmani», spesso tendono a sottovalutare certe iniziative, certi appuntamenti ormai annuali, che possono essere occasione di contatti per un futuro, se non immediato, sviluppo aziendale.

In questo articolo, comunque, si vuole considerare l'immagine fieristica, non tanto in relazione all'evidente importanza per la produzione economica, quanto come fattore promozionale per il turismo, aspetto, questo, spesso sottovalutato o dimenticato del tutto da coloro che sono addetti al ramo.



Braccagni - Fiera del Madonnino 1982 - settore agricoltura



Braccagni – Fiera del Madonnino 1982 - settore alimentare

Dalle origini ai giorni nostri

Esaminare quelle che sono le origini delle «fiere» sarebbe troppo lungo e dispersivo, basta ricordare brevemente che il tutto risale nella «notte dei tempi», in quanto si può affermare che la fiera ha inizio con la stessa collettività umana, con l'inizio cioè delle prime rudimentali forme di commercio, lo scambio o baratto, assumendo, a poco a poco, un aspetto consuetudinario regolato da una legislazione specifica che varia da luogo a luogo.

Le fiere, nella maggior parte, organizzate in concomitanza con solennità religiose, hanno rappresentato la prima grande occasione di «migrazione turistica» di massa, infatti, indiscutibilmente, le persone erano mosse non solo

da interessi economici, ma anche dal desiderio di conoscere le città, i luoghi...

Sin dalle origini, quindi, le fiere, come fenomeno di migrazione turistica, hanno creato l'esigenza di costruire strutture di carattere ricettivo e di servizio, strutture necessarie per accogliere le migliaia di visitatori.

Dagli anni '50 in poi, in tutta Europa, e quindi anche in Italia, si è sviluppata la tendenza a creare delle fiere a carattere settoriale, cioè dedicate ad una produzione specifica. Tale fenomeno ha modificato anche la localizzazione stessa delle manifestazioni creando infatti nuove sedi, sedi non più collocate nei grandi centri strategici dei commerci e dei traffici, che in genere ospita-

vano le grandi «fiere campio-
narie», ma anche in centri mi-
nori.

Questi nuovi centri fieristici
hanno creato, a loro volta,
nuove occasioni di viaggio e
quindi nuovi itinerari turistici
con relativo sviluppo delle at-
tività connesse al turismo
stesso.

Alcuni enti fieristici cercano
attraverso interventi molteplici
e complessi, di coltivare tali
flussi di visitatori, analizzando
i potenziali espositori, le po-
tenziali categorie di visitatori,
impegnandosi in campagne
pubblicitarie attraverso gli or-
gani di informazione scritta e
televisiva o radiofonica, con la
distribuzione di inviti diretti a
potenziali visitatori ai quali
vengono spesso riservate fa-
cilitazioni diverse.

Conclusioni

Sintetizzando si può parlare
di uno sforzo volto ad un inve-
stimento di promozione turi-
stica assai importante che
produce annualmente nel no-
stro Paese un movimento di
diversi milioni di arrivi dall'in-
terno e dall'estero con un con-
seguente alto numero di pre-
senze alberghiere.

Purtroppo non esiste nes-
sun coordinamento tra le va-
rie iniziative e quelli che sono
gli organi addetti alla promo-
zione turistica propria, così
come non esiste un ente spe-
cifico che si interessi a disci-
plinare le fiere stesse e mani-
festazioni similari, da qui la
concorrenza delle Nazioni
estere.



Braccagni - Fiera del Madonnino 1982 - settore alimentare



Verona - XVI^a Vinitaly 1982





Monaco di Baviera – Fiera dell'alimentazione «IKOFA» 1982

Affinchè tale importante supporto alla promozione del turismo italiano non vada perduto occorrerebbe un organismo specifico, presieduto dal competente Ministero, nel quale abbiano rappresentanza gli enti fieristici, le compo-

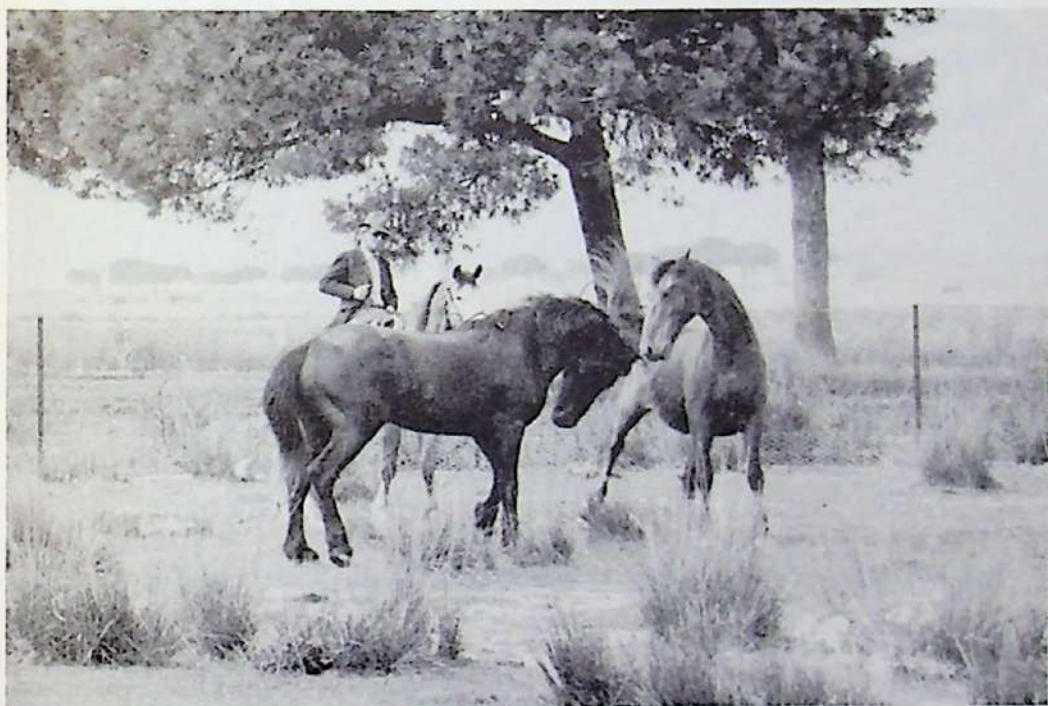
nenti dell'industria, del commercio, dell'artigianato ed agricoltura, le Regioni, gli enti nazionali di promozione quali I.C.E. e E.N.I.T., nonché le componenti trasportistiche quali le Ferrovie dello Stato e l'Alitalia.



Tale organismo avrebbe il compito di verificare il quadro fieristico italiano per individuare con esattezza quali siano le manifestazioni che, allo stato attuale, svolgono funzioni di autentico interesse nazionale ed internazionale e, quindi, sono in grado di sviluppare, accanto alla loro funzione commerciale, una significativa azione di promozione turistica.

Non va dimenticato che l'offerta turistica italiana sui mercati internazionali è estremamente importante, per un riequilibrio della nostra bilancia valutaria e per l'insieme delle attività economiche che la stessa attività turistico-ricettiva alimenta.

P.L.



Grosseto - V^a Mostra Mercato del Cavallo Maremmano



S.N.C.

di MESCHINELLI L. & C.

forniture per alberghi - ristoranti
pizzerie - comunità

cucine - celle frigo - lavastoviglie

cappe aspiranti - macchine lavapavimento

spazzatrici per piazzali - scaffalature

ASSISTENZA TECNICA

prove - preventivi e dimostrazioni gratuite

GROSSETO - Via C. Pisacane, 9 - Tel. 27014



«ALLSECURES» TORO ASSICURAZIONI

Alleanza Securitas Esperia

Agente speciale

Agente generale procuratore

Vita e Fidejussioni



M. Baia Vitali

I Nostri uffici sono a disposizione per assistenza sinistri e per qualsiasi consulenza e garanzia assicurativa in tutti i rami rischio:
R.C. AUTO - FURTO - INCENDIO - INFORTUNI - RESPONSABILITÀ CIVILE CONTRO TERZI - GRANDINE - VITA - FIDEJUSSIONI - CAUZIONI ecc.

Interpellateci, troverete la massima serietà e cordialità.

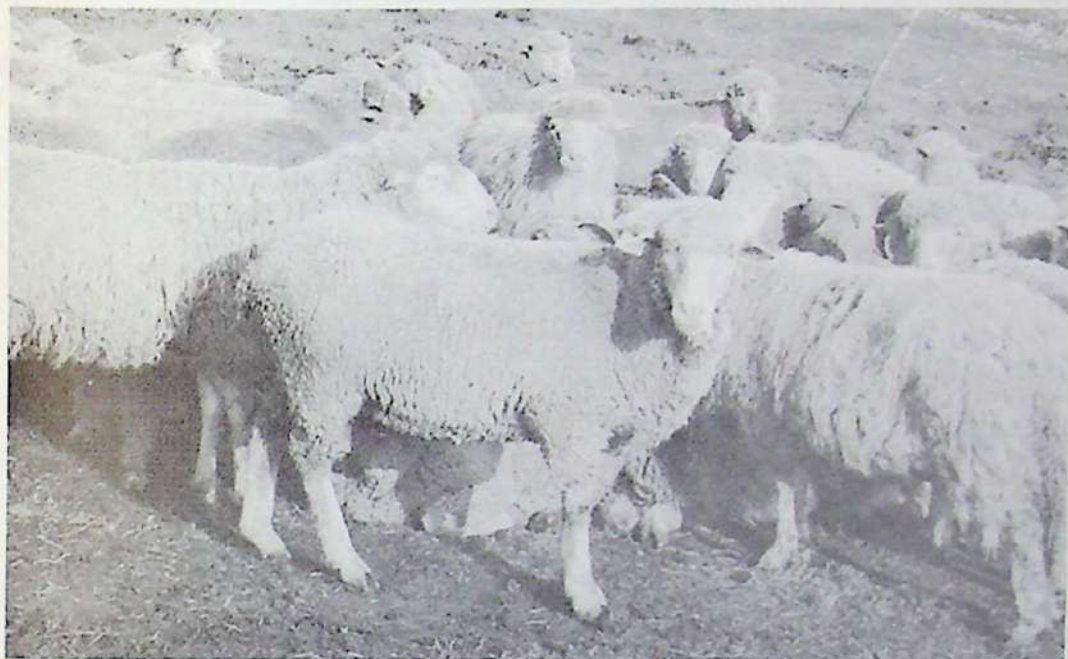
GROSSETO - Via Cairoli, 3 - Tel. 23055 - 20841

A Grosseto dal 16 al 18 Aprile

La 1ª Mostra Nazionale delle Razze ovi-caprine da latte iscritte al Libro Genealogico

Nell'ambito della Rassegna si terrà anche un mercato dei riproduttori maschili e femminili delle razze partecipanti e...

LA SECONDA MOSTRA NAZIONALE DEI FORMAGGI



L'Associazione Nazionale della Pastorizia organizza, sotto l'egida del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, in collaborazione con la Regione Toscana, il Comune, la Provincia, la C.C.I.A.A., l'Associazione Provinciale Allevatori di Grosseto, la «1ª Mostra Nazionale delle Razze Ovine e Caprine da latte iscritte al libro genealogico».

La Manifestazione avrà luogo a Grosseto, Viale Monte Rosa, dal 16 al 18 aprile 1982. Nell'ambito della Mostra si terrà anche un mercato dei riproduttori maschili e femminili delle razze parteci-

panti. Contemporaneamente, al fine di svolgere un'azione eminentemente pubblicitaria e divulgativa per far conoscere e valorizzare tutti i tipi di formaggi ovi-caprini prodotti nelle varie regioni italiane, avrà luogo la «IIª Mostra Nazionale dei formaggi ovini e caprini». Negli stands saranno esposti tutti i formaggi ovini e caprini, od almeno i più rappresentativi, prodotti nelle singole regioni. Per tutta la durata delle manifestazioni verranno offerti assaggi dei formaggi esposti, insieme ai vini tipici delle relative zone di produzione.

Alla Mostra degli ovini e caprini saranno presenti circa 2.000 capi delle razze ovine Sarda, Comisana, delle Langhe, Anassese, Algherese, Leccese e delle razze caprine Garganica, Girgentana, Jonica, Maltese, Sarda e Saanen.

Scopo della Manifestazione, tra gli altri, è quello di evidenziare i risultati conseguiti in Italia attraverso l'attività di selezione delle razze suddette favorendo, nel contempo, la valorizzazione e diffusione dei riproduttori anche in altri Paesi europei ed extraeuropei, con particolare riguardo a quelli del bacino del Mediterraneo.

Nell'occasione l'Associazione Nazionale della Pastorizia intende anche focalizzare, con apposito Convegno, l'attenzione del mondo politico e della pubblica opinione su tutto quanto è legato all'allevamento ovino e caprino da latte in quanto queste razze rappresentano oltre il 60% dell'intero patrimonio nazionale.

Questo settore, oltre alla individuazione

di soluzioni tecniche avanzate relative ai sistemi ed alle strutture di allevamento, sta anche cercando una sua precisa collocazione nei riguardi della trasformazione e della commercializzazione del latte e dei suoi derivati.

La soluzione ai numerosi problemi che si frappongono alla modernizzazione degli allevamenti non è né semplice né vicina nel tempo; l'Associazione, al momento, è orientata verso la individuazione delle direttrici da seguire per agevolare il più possibile gli allevatori in questo loro desiderio di trasformazione in operatori qualificati e perfettamente inseriti in una società a tecnologia avanzata.

Spetterà poi ai pubblici poteri approntare i necessari provvedimenti economico-legislativi per rendere possibile la realizzazione degli scopi anzidetti; in questo avrà un peso non indifferente il consenso ed il sostegno delle parti sociali, degli organi di informazione e della pubblica opinione.



La scelta di Grosseto come sede della Manifestazione è dovuta alla posizione geografica della città; al centro dell'Italia, dotata di un ottimo Foro Boario e situata in un'area, Toscana-Lazio, ove più intensa è stata la espansione degli allevamenti ovini, specialmente quelli da latte. Queste due Regioni, infatti, per la loro vicinanza alla Sardegna sono sempre più la testa di ponte per l'ingresso nel paese di ovini ed allevatori di razza Sarda. In effetti l'espansione dell'allevamento ovino è stato reso possibile proprio dal trasferimento, per non dire emigrazione, di interi nuclei familiari sardi

che nella utilizzazione delle aree agricole rese libere hanno trovato modo di dare una dimensione più umana alla loro attività ed un concreto impulso ad una migliore valorizzazione di zone diversamente destinate ad un progressivo abbandono.

La crisi che ha investito l'agricoltura e l'allevamento bovino ha lasciato libere vaste aree che sono subito divenute ottimi pascoli ove gli ovini da latte non solo appartenenti alla razza Sarda, ma anche alla Comisana, delle Langhe ed altre, hanno avuto modo di esaltare le loro attitudini produttive.



La manifestazione ha ottenuto un notevole successo. La perfetta organizzazione della Associazione Nazionale della Pastorizia, la fattiva collaborazione della Associazione Provinciale Allevatori e della Camera di Commercio di Grosseto, tutto ha contribuito alla lusinghiera riuscita della manifestazione. Ma il merito maggiore va forse ai nostri allevatori e produttori che, come sempre, hanno risposto con entusiasmo, dimostrando la vitalità del patrimonio zootecnico della Maremma.

nuova stalla dell'arredamento

cucine componibili
camere matrimoniali
camerette per bambini

In offerta: sedie da cucina impagliate in noce a L. 21.000!!
materassi delle migliori marche!!

VISITATECI.....SIAMO APERTI ANCHE IL SABATO.

BRACCAGNI (Grosseto)

Via Malenchini, 12 (zona artigianale) - Tel. (0564) 39018

ATTILIO BETTI

**Lavorazione marmi e pietre
Rivestimenti
Caminetti in peperino Amiata
e travertino Etrusco**

CASTEL DEL PIANO (Grosseto) - Tel. (0564) 955356

MANIFESTAZIONI FIERISTICHE PROGRAMMATE

NELL'ANNO 1982

- VICENZA – Mostra Nazionale dei vini D.O.C. e D.O.G.
6/10 marzo
- GROSSETO – 1ª Mostra Nazionale delle razze ovine e
caprine da latte iscritte al libro genealogico
Mostra formaggi ovini e caprini – 16/18 aprile
- VERONA – XVI° Vinitaly – 18/25 aprile
- FIRENZE – 46ª Mostra Mercato Internazionale
dell'Artigianato – 24 aprile - 4 maggio
- GROSSETO – Mostra Mercato dell'Artigianato Artistico e
Tradizionale – 5/13 giugno
- GROSSETO – Mostra Provinciale dell'Edilizia – 17/20 giugno
- GROSSETO – Vª Mostra Mercato del Cavallo – 1/3 ottobre
- VERONA – VIIª Fiera Cavalli – 3/7 novembre
- GENOVA – XIIIª BIBE – 13/21 novembre
- GROSSETO – Proposte Artigiane Natale 82
11/24 dicembre

PARTECIPAZIONI INTERNAZIONALI PROGRAMMATE

PER IL 1982/1983

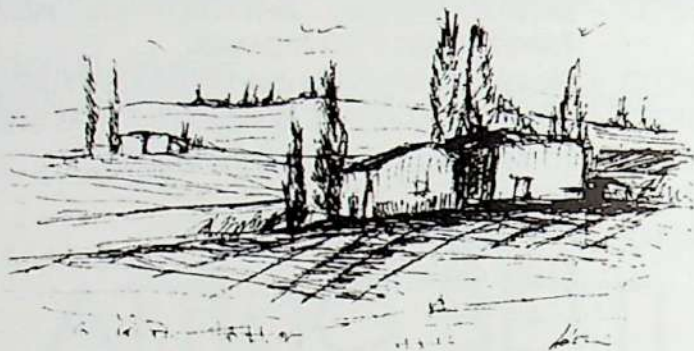
- FIERA INTERNAZIONALE DEL CAIRO
– Egitto – marzo 1982
- FIERA DELL'ALIMENTAZIONE «IKOFA»
– Monaco di Baviera – ottobre 1982
- MOSTRA MERCATO «LA TOSCANA PRODUCE»
– Zurigo – febbraio 1983

La vostra casa al mare?

Agenzia - Mediazione

Margherita Torchio Bertero

PUNTA ALA (Grosseto) - Tel. (0564) 922085



FEWAL



BLAUPUNKT - PHILIPS - BASF - SCOTCH - TDK
PANASONIC - ADC - AUTOVOX

Unico centro a Grosseto specializzato
al noleggio di videocassette

Pioneer - Technics - B & O - Sony - Yamaha

GROSSETO - Via dei Mille, 24/53 - Tel. 24510

RAFFAELLO PICCHI



JOHN MAREMMANO ALLA
PRESIDENZA DELL'U.N.I.R.E.



Punti del programma
che si propone di attuare

Chi è.....

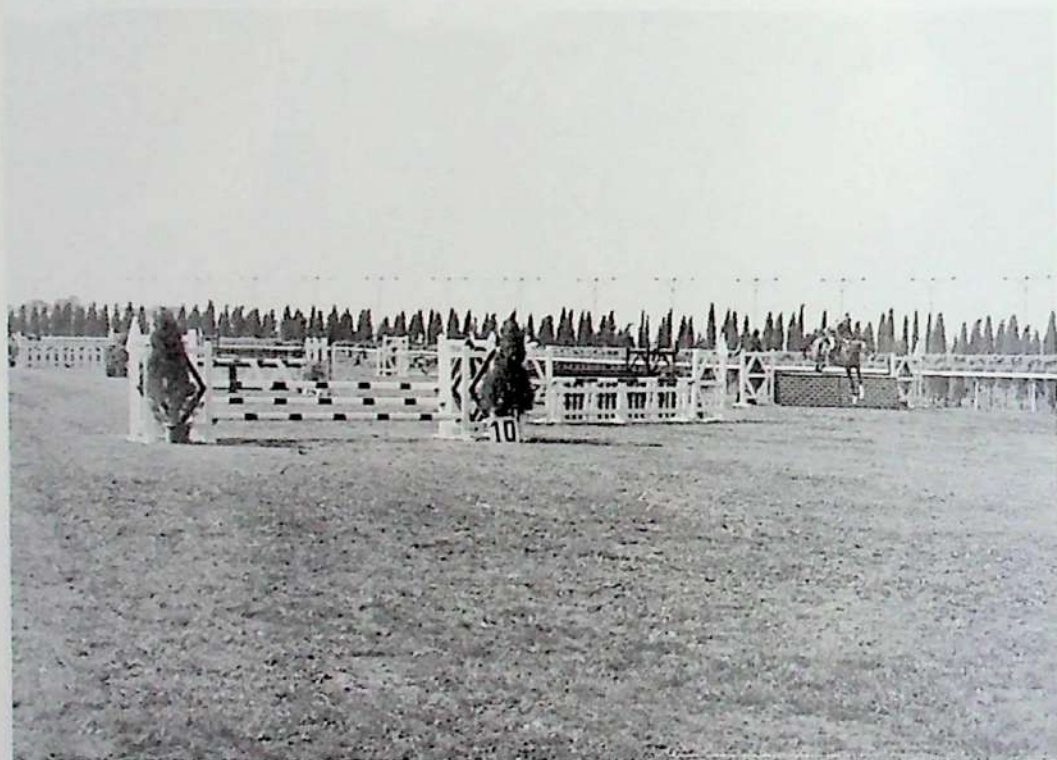
Raffaello Picchi, proprietario ed allevatore di cavalli da corsa da oltre vent'anni – titolare della scuderia Giovanna – Vice Presidente dell'Unione Nazionale Proprietari Cavalli Purosangue – membro del Comitato Esecutivo del Jockey Club Italiano – Consigliere Comunale di Grosseto nelle liste della Democrazia Cristiana.

Migliori cavalli posseduti:

- Deimos:
Criterium Nazionale
- Tricot: Coppa del Mare,
Gran Corsa Siepi di Merano,

Gran Corsa Siepi di Firenze

- Cambiano:
Premio della speranza
- Auguille Vert:
Premio Grosseto
- Barlassina: plurivincitrice e
2^a nelle Repubbliche Mar-
nare in foto con Orsa Mag-
giore
- Jujube: plurivincitrice
- Ada Hunter: esportata e ma-
dre del maggior vincitore di
tutti i tempi in Australia
- Shamsan: in comproprietà –
plurivincitore classico e
stallone a successo





I punti del programma che si propone di attuare

1) Lo sviluppo dell'ippica sia per il trotto che per il galoppo è strettamente legato ai problemi dell'allevamento.

Potenziando l'allevamento, sia migliorando le strutture, che incrementando il parco fattrici e stalloni, con il preciso indirizzo della «quantità nella qualità» si avrà una produzione numericamente sufficiente e qualitativamente valida per offrire uno spettacolo degno delle migliori tradizioni ippiche nazionali e di gradimento degli appassionati ricreando la competitività dei cavalli italiani rispetto ai concorrenti stranieri.

2) L'ippica, specie se si considera la difficile situazione economica generale, si può definire in espansione.

Nell'anno in corso, le presenze degli spettatori sugli ippodromi sono in aumento, l'andamento delle scommesse è in notevole incremento.

Oltre che programmare corse capaci di creare spettacolo e produrre scommesse, per una più ampia espansione anche sul piano sociale e per l'impiego del tempo libero, è necessaria la creazione di piccoli ippodromi promozionali da realizzare nelle varie Regioni o Capoluoghi che ne siano privi.

3) Per il 1982 non sono previsti aumenti di giornate di

corse ed in alcuni casi si dovrà pervenire ad una riduzione al fine di un miglior impiego del materiale esistente, di una più razionale distribuzione delle giornate rispetto alla loro redditività e per non inflazionare, con negativi riflessi sulla partecipazione del pubblico, il calendario stesso.

4) L'incremento dei premi è previsto in circa il 20% e sarà affiancato da ulteriori finanziamenti destinati a migliorare e potenziare l'attività allevatoria. Il tutto come da bilancio preventivo 1982 che dovrà subire le dovute approvazioni.

5) L'ippica toscana è una grossa realtà, al grande successo dell'ippodromo di Montecatini nel campo del trotto, al fiorire degli allevamenti numerosi e qualitativi, il galoppo aggiunge Pisa dove la passione per il cavallo è tale da farne una ragion di vita e dove i risultati in percentuale sono i maggiori d'Italia. Livorno e Grosseto che nei mesi estivi assolvono a grosse funzioni di propaganda con presenze e volumi di gioco da far invidia agli ippodromi metropolitani. Siena con il suo entusiasmo e con la sua funzione di impiego e valorizzazione del mezzo-sangue. Ed infine le Cascine di Firenze, che, con il ruolo che le compete di palcoscenico principale ed incomparabile della Toscana, per meritare tale titolo, colleziona una serie di giornate l'una più valida ed attraente dell'altra. Il successo di pubblico e l'andamento delle scommesse dell'ultima

corsa dell'Arno ne sono valida testimonianza.

6) Per la Toscana le maggiori difficoltà relative alle strutture degli ippodromi provengono proprio da Firenze.

L'ippodromo delle Cascine, l'ippodromo del verde e del Cupolone, ha una grave lacuna nella funzionalità, il pubblico ha grosse difficoltà nel seguire lo svolgimento delle corse in retta di arrivo. La posizione delle tribune rispetto alla pista è tale che la visibilità è molto ridotta. Risulta che la Società Fiorentina per le Corse dei Cavalli intenda provvedere per ovviare a questo inconveniente.

7) Se l'ippodromo delle Cascine ha un problema che può essere risolto, in ben altra situazione si trova l'ippodromo delle Mulina.

Necessità della pista da mt. 1.000, spazi angusti, difficoltà di viabilità per raggiungere l'ippodromo, fanno sì che le Mulina non sono più adatte per soddisfare le giuste esigenze del trotto toscano. Trasferimento al Visarno? Costi, resa, necessità di adattabilità



e spazi sempre limitati non giustificano l'operazione. Trasferimento a Montecatini? Rinunciare ad una piazza come Firenze non risolvendo l'esigenza di una pista da mt. 1.000 non sembra operazione valida.

Le soluzioni a nostro parere sono due:

– o reperire una nuova area nelle vicinanze di Firenze dove costruire un nuovo ippodromo del trotto o trasferire solo il trotto all'ippodromo del

Visarno e costruire un nuovo ippodromo del galoppo tra Siena e Firenze.

8) Premesso che la propaganda ippica deve farsela automaticamente programmando corse valide sia sotto il profilo tecnico che spettacolare con partecipazione di buoni cavalli, con ippodromi e strutture accoglienti e confortevoli, con nuove formule di gioco sempre più invitanti, con l'infondere sicurezza e fiducia negli appassionati e scommettitori, e tutti questi sono impegni che competono a chi è chiamato a reggere le sorti dell'ippica, per il resto la propaganda va fatta! Va fatta ricorrendo a tutti i canali di diffusione possibili, stampa quotidiana, rotocalchi, radio e TV, (la campagna pubblicitaria TOTIP sta dando risultati eccezionali) ed in particolare modo avvalendosi della stampa specializzata del settore che con articoli di informazione sul mondo dell'ippica e di presentazione delle corse può contribuire in modo determinante allo sviluppo del settore.

Promozione? Non sta a me dire come ma bisogna farla! A Firenze è bastato un giovane cantante di colore con gli occhi azzurri ed il sorteggio di una pelliccia, per far battere, in una splendida giornata e con un buon programma, ogni record di presenze e di incassi!!

RAFFAELLO PICCHI
Presidente dell'U.N.I.R.E

